TIS633 T L



GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

FR **Français**

Mode d'emploi Manutenção e cuidados

TABLE DE CUISSON

Sommaire

ES Español

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

PT Português

Instruções para a utilização

PLANO

Índice

DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung

KOCHFELD

Inhaltsverzeichnis

IT **Italiano**

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

Sommario

NL **Nederland**

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

PL **Polski**

Instrukcja obsługi

PŁYTA GRZEJNA

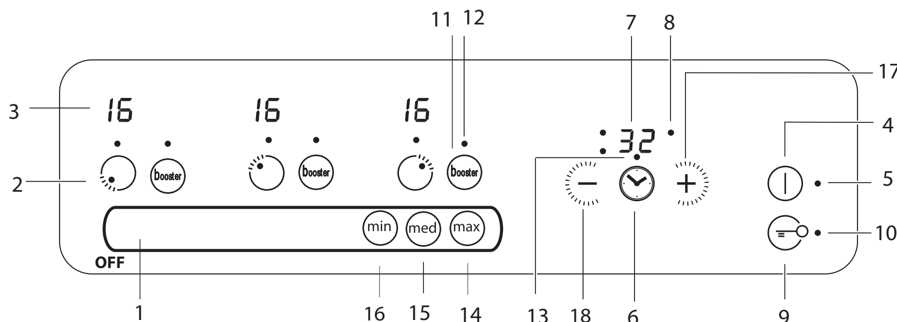
Spis treści

RS **Русский**

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание



GB Description of the appliance

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panelon your appliance.

1 „SLIDER” ZONE - switches the hotplate on/off or adjusts its power level (see Start-up and use).
2 **COOKING ZONE** indicator represents the corresponding cooking zone.
3 **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
5 **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
6 **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
7 **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
8 **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
9 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
10 **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
11 **BOOSTER*** button activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
12 **BOOSTER*** indicator light shows that the booster function has been activated.
13 **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated
14 MAX BUTTON - switches the cooking zone on at its maximum power level 16 (see Start-up and use).
15 MED BUTTON - switches the cooking zone on at its medium power level 8 (see Start-up and use).
16 MIN BUTTON - switches the cooking zone on at its minimum power level 1 (see Start-up and use).

17 **INCREASE TIME*** button increases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
18 **DECREASE TIME*** button decreases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).

! This product complies with the requirements of the atest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode.. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

* Only available in certain models.

FR Description de l’appareil

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n.a qu.une valeur d.exemple : il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

1 ZONE „SLIDER”- pour allumer/éteindre un foyer ou régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
2 L’indication **FOYER** indique le foyer correspondant.
3 Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
4 Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l’appareil.
5 Voyant **ON/OFF** : il signale si l’appareil est allumé ou éteint.
6 Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d’une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
7 Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
8 Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
9 Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
10 Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** : pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
11 Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (voir Mise en marche et utilisation).
12 Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
13 Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé.
14 TOUCHE MAX - pour allumer le foyer à son niveau maximum 16 (voir Mise en marche et utilisation).
15 TOUCHE INTERMÉDIAIRE - pour allumer le foyer à son niveau intermédiaire 8 (voir Mise en marche et utilisation).
16 TOUCHE MIN - pour allumer le foyer à son niveau minimum 1 (voir Mise en marche et utilisation).
17 Touche **AUGMENTATION DU TEMPS*** pour augmenter la durée en cas d’utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
18 Touche **DIMINUTION DU TEMPS*** pour diminuer la durée en cas d’utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d’énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, après l’extinction des voyants de chaleur résiduelle et l’arrêt du ventilateur (si existants), l’appareil se place automatiquement en „off mode”. Pour remettre l’appareil en mode de fonction

* N’existe que sur certains modèles

ES Descripción del aparato
Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.

1 ZONA „SLIDER" - Para encender/ apagar la placa o regular la Potencia (consultar Puesta en funcionamiento y uso).
2 Indicación **ZONA DE COCCIÓN** muestra la zona de cocción correspondiente.
3 Indicador de **POTENCIA**: indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
4 Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
5 Piloto **ON/OFF**: indica si el aparato está encendido o apagado.
6 Botón **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN*** para programar la duración de una cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
7 Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN***: visualiza las selecciones correspondientes a la programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
8 Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA***: indican las zonas de cocción cuando comienza una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
9 Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (ver Puesta en funcionamiento y uso).
10 Piloto **MANDOS BLOQUEADOS**: indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (ver Puesta en funcionamiento y uso).
11 Botón **BOOSTER*** para encender la sobrealimentación -3000 vatios -de la zona de cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
12 Piloto **BOOSTER*** indica que está activada la función de sobrealimentación booster
13 Piloto **CONTADOR DE MINUTOS*** indica que se ha activado el contador de minutos
14 BOTÓN MÁX. - enciende la zona de cocción de nivel máximo 16 (ver Puesta en funcionamiento y uso).
15 BOTÓN MED - enciende la zona de cocción de nivel medio 8 (ver Puesta en funcionamiento y uso).
16 BOTÓN MIN - enciende la zona de cocción de nivel mínimo 1 (ver Puesta en funcionamiento y uso).
17 Botón **AUMENTO TIEMPO*** para aumentar el tiempo durante el uso del contador de minutos o de una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
18 Botón **DISMINUCIÓN TIEMPO*** para disminuir el tiempo durante el uso del contador de minutos o de una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.
Si no se realizan operaciones por 2 minutos, una vez que se apagan los luces piloto del calor residual y del ventilador (si están presentes), el aparato se coloca de forma automática en el modo "off mode".
El aparato vuelve al modo operativo utilizando la tecla ON/OFF.

* Presente sólo en algunos modelos.

PT Descrição do aparelho
Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.

1 **ZONA „SLIDER"-** Para ligar/desligar a chapa ou regular a Potência (veja Início e utilização).
2 Indicação da **ZONA DE COZEDURA** indica a zona de cozedura correspondente.
3 Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
4 Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
5 Indicador **ON/OFF**: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
6 Botão **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
7 Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO**: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
8 Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA**: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
9 Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
10 Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS**: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
11 Botão **BOOSTER*** para ligar a super alimentação - 3000 W - da zona de cozedura *(veja Início e Utilização).*
12 Indicador luminoso **BOOSTER*** indica que está activa a função de super alimentação booster.
13 Indicador luminoso **CONTADOR DE MUNITOS*** indica que está activo o contador de minutos.
14 TECLA MAX - para ligar a zona de cozedura no nível máximo 16 (veja Início e utilização).
15 TECLA MED - para ligar a zona de cozedura no nível médio 8 (veja Início e utilização).
16 TECLA MIN - para ligar a zona de cozedura no nível mínimo 1 (veja Início e utilização).
17 Botão **AUMENTAR TEMPO*** para aumentar o tempo durante o uso do contador de minutos ou de uma programação *(veja Início e utilização).*
18 Botão **DIMINUIR TEMPO*** para diminuir o tempo durante o uso do contador de minutos ou de uma programação *(veja Início e utilização).*

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, depois que os indicadores de calor resíduo e da ventoinha (se presentes) se desligarem, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade "off mode".
O aparelho voltará para a modalidade operativa ao carregar na tecla ON/OFF.

* Há somente em alguns modelos.

DE Beschreibung des Gerätes
Bedienfeld

Das hier beschriebene Bedienfeld dient nur als Beispiel, es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Widergabe des von Ihnen erworbenen Modells.

1 ZONE „SLIDER"- zum Ein-/Ausschalten der Platte oder zur Regulierung der Leistung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
2 Anzeige **KOCHZONE** zur Angabe der zugehörigen Kochzone.
3 **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
4 Taste **ON/OFF:** Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
5 Kontrollleuchte **ON/OFF:** Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
6 Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER*:** Mittels dieser Taste kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
7 Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER*:** Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
8 Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE*:** Diese zeigen die Kochzonen an, die programmiert wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
9 Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE:** Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
10 Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT:** Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
11 Taste **BOOSTER*** zur Erweiterung der Kochzonenleistung auf 3000 W (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
12 Kontrollleuchte **BOOSTER*** zur Anzeige, dass die Booster-Funktion zur Erweiterung der Kochzonenleistung zugeschaltet ist.
13 Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER*:** Diese signalisiert, dass der Kurzzeitwecker läuft
14 TASTE MAX - zum Einschalten der Kochzone auf höchster Leistungsstufe 16 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
15 TASTE MED - zum Einschalten der Kochzone auf mittlerer Leistungsstufe 8 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
16 TASTE MIN - zum Einschalten der Kochzone auf niedrigster Leistungsstufe 1 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
17 Taste **ZEITVERLÄNGERUNG*** zur Verlängerung der Zeit bei Verwendung des Kurzzeitweckers oder einer Programmierung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
18 Taste **ZEITVERKÜRZUNG*** zur Verkürzung der Zeit bei Verwendung des Kurzzeitweckers oder einer Programmierung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät nach Ausschalten der Anzeigen für Resthitze und des Lüfters (wenn vorhanden) automatisch in den "off mode".
Das Gerät kehrt durch Drücken der Taste ON/OFF in den Betriebsmodus zurück.

* Nur bei einigen Modellen.

IT Descrizione dell'apparecchio
Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.

1**ZONA „SLIDER"-** per accendere/ spengere la piastra o regolare la Potenza (vedi Avvio e utilizzo).
2 Indicazione **ZONA DI COTTURA** indica la zona di cottura corrispondente.
3 Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
4 Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
5 Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
6 Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
7 Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE***: visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
8 Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
9 Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
10 Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
11 Tasto **BOOSTER*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
12 Spia **BOOSTER*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
13 Spia **CONTAMINUTI*** indica che è attivo il contaminuti
14 TASTO MAX- per accendere la zona di cottura a livello massimo 16 (vedi Avvio e utilizzo).
15 TASTO MED- per accendere la zona di cottura a livello medio 8 (vedi Avvio e utilizzo).
16 TASTO MIN- per accendere la zona di cottura a livello minimo 1 (vedi Avvio e utilizzo).
17 Tasto **AUMENTO TEMPO*** per aumentare il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
18 Tasto **DIMINUZIONE TEMPO*** per diminuire il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode".
L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

* Presente solo in alcuni modelli.

NL Beschrijving van het apparaat
Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenkomt met het door u aangeschafte model.

1 ZONE „SCHUIFREGELAAR"- om de kookplaat aan- of uit te zetten of de Stroomsterkte te regelen (Zie Starten en gebruik)
2 Aanwijzing **KOOKZONE**, geeft de overeenkomende kookzone aan.
3 Aanwijzer**VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
4 Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
5 Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
6 Toets **PROGRAMMERINGSTIMER*** om de programmering van de kookduur te regelen (zie Starten en gebruik).
7 Display **PROGRAMMERINGSTIMER***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (zie Starten en gebruik).
8 Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (zie Starten en gebruik).
9 Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (zie Starten en gebruik).
10 Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (zie Starten en gebruik).
11 **BOOSTER*** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen (zie Starten en gebruik).
12 **BOOSTER*** controlelampje, geeft aan dat het ‚booster' extra vermogen actief is.
13 Controlelampje **TIMER*** geeft aan dat de timer actief is.
14 TOETS MAX - om de kookzone in te schakelen op het maximale niveau 16 (zie Starten en gebruik).
15 TOETS MED - om de kookzone in te schakelen op het middelmatige niveau 8 (zie Starten en gebruik).
16 TOETS MIN - om de kookzone in te schakelen op het minimale niveau 1 (zie Starten en gebruik).
17 Toets **TOENAME TIJD*** om de tijd van de timer of van de programmering toe te laten nemen (zie Starten en gebruik).
18 Toets **AFNAME TIJD*** om de tijd van de timer of van de programmering af te laten nemen (zie Starten en gebruik).

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwingslampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode".
Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

PL Opis urządzenia
Panel sterowania

Opisany tu panel sterowania jest przedstawiony jako przykład: nie musi być dokładnie taki sam, jak panel zainstalowany w zakupionym urządzeniu.

1 POLE "SLIDER"- służy do włączania/ wyłączania pól grzejnych oraz do regulacji mocy (patrz: "Uruchomienie I użytkowanie")
2 Wskaźnik **POLE RZEJNE** wskazuje odpowiednią strefę gotowania.
3 Wskaźnik MOCY: wizualnie sygnalizuje osiągnięty poziom ciepła.
4 Przycisk ON/OFF do wlaczania i wylaczania urzadzenia.
5 Kontrolka ON/OFF: sygnalizuje, czy urzadzenie jest wlaczone, czy wylaczone.
6 Przycisk REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA* do regulacji programowania czasu trwania gotowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
7 Wyswietlacz REGULATORA CZASOWEGO PROGRAMOWANIA*: wyswietla dane dotyczace programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
8 Kontrolki ZAPROGRAMOWANEGO POLA GRZEJNEGO*: wskazuja pola grzejne przy rozpoczynaniu programowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
9 Przycisk BLOKADY STEROWANIA do zapobiegania przypadkowym zmianom parametrów przy regulacji plyty grzejnej (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
10 Kontrolka BLOKADY STEROWANIA : sygnalizuje zablokowanie sterowania (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
11 Przycisk **BOOSTER*** do włączenia doładowania – 3000 W – danego pola grzejneg *(patrz Uruchomienie i użytkowanie).*
12 Kontrolka **BOOSTER*** wskazuje, że włączony jest funkcja doładowania booster.
13 Kontrolka MINUTNIKA* wskazuje, ze minutnik jest wlaczony
14 **PRZYCISK MAX**- służy do włączenia pola grzejnego na maksymalnym poziomie mocy: 16 (patrz: "Uruchomienie I użytkowanie")
15 PRZYCISK MED- służy do włączenia pola grzejnego na średnim poziomie mocy: 8 (patrz: "Uruchomienie I użytkowanie")
16 PRZYCISK MIN- - służy do włączenia pola grzejnego na minimalnym poziomie mocy: 1 (patrz: "Uruchomienie I użytkowanie")
17 Przycisk **ZWIEKSZENIE CZASU*** służy do przedłużenia czasu w przypadku, kiedy używamy minutki czy specyficznego programu *(patrz Uruchomienie i użytkowanie).*
18 Przycisk **SKRÓCENIE CZASU*** służy do skrócenia czasu w przypadku, kiedy używamy minutnika czy specyficznego programu *(patrz Uruchomienie i użytkowanie).*

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.
Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, po wyłączeniu wskaźnika ciepła resztkowego i wentylatora (jeśli obecne), urządzenie automatycznie przechodzi w tryb „off mode".
Urządzenie powraca do trybu aktywnego po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

RS

Описание изделия

Панель управления

Панель управления, описание которои приводится ниже, служит только в качестве примера: она может не в точности соответствовать Вашеи модели

1 **ЗОНА „SLIDER”** - для включения/выключения варочной панели и регуляции мощности (см. Включение и эсклуатация).
2 Индикатор **ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает соответствующую варочную зону.
3 Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
4 Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
5 Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
6 Кнопка **ТАИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ*** служит для настроики продолжительности приготовления (*см. Включение и эксплуатация*).
7 Дисплеи **ТАИМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ***: показывает различные настроики программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
8 Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ***: показывают варочные зоны после запуска программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
9 Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управлении варочнои панели от случаиных измнении (*см. Включение и эксплуатация*).
10 Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (*см. Включение и эксплуатация*).
11 Кнопка **BOOSTER*** служит для включения дополнительного электропитания – 3000 Вт – индукционной конфорки *(см. Включение и эксплуатация)*.
12 Индикатор **BOOSTER*** показывает, что функция вольтодобавочного устройства включена.
13 Индикатор **ТАИМЕР*** показывает, что таимер включен
14 **КНОПКА МАКС** - для включения варочной зоны на максимальном уровне мощности 16 (см. Включение и эксплуатация).
15 **КНОПКА СРЕД.** - для включения варочной зоны на среднем уровне мощности 8 (см. Включение и эксплуатация).
16 **КНОПКА МИН.**- для включения варочной зоны на минимальном уровне мощности 1 (см. Включение и эксплуатация).
17 Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ*** служит для увеличения времени в процессе работы таймера или программы *(см. Включение и эксплуатация)*
18 Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ*** служит для уменьшения времени в процессе работы таймера или программы *(см. Включение и эксплуатация).*

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.
Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.».
Возврат изделия в рабочий режим производится кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

* Имеется только в некоторых моделях.

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

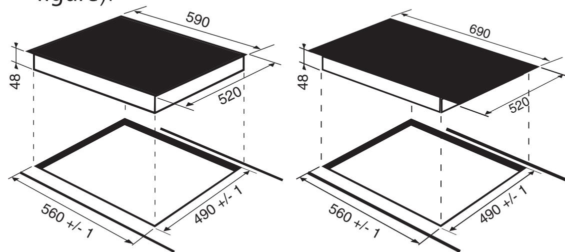
Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

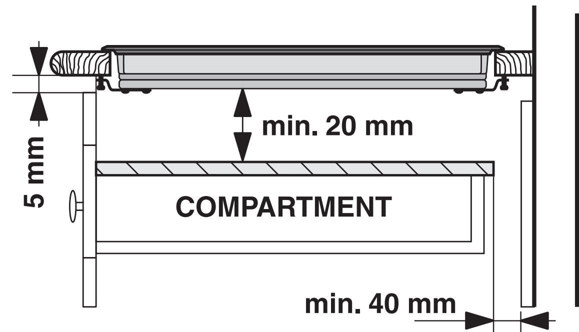
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see figure):

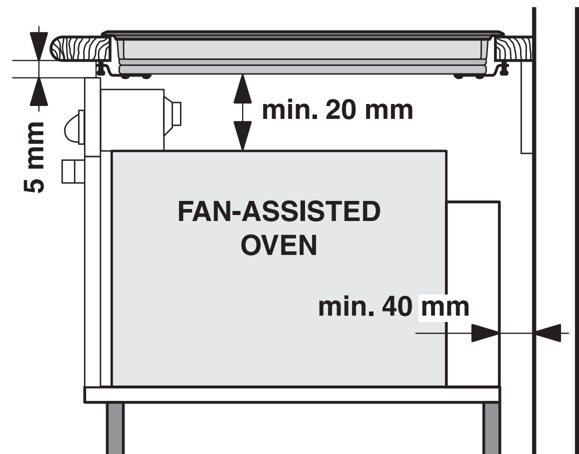


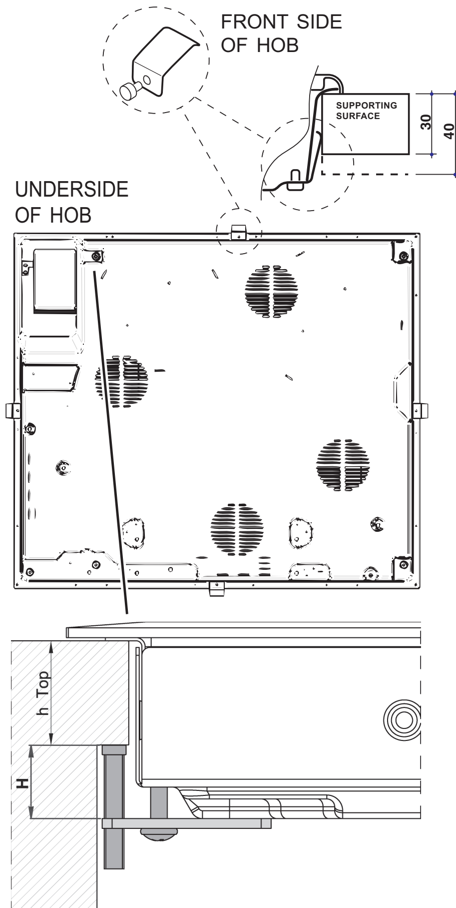
Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.







GB

Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 23 mm screws
- 40 mm thick: 13 mm screws

Fix the hob as follows:
1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: yellow/green N: the two blue wires together L: brown and black together

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:
Voltage and mains frequency
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 220-240V 3 ~ 50 Hz
• 400V 3 - N ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz
Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚: yellow/green; **N**: the two blue wires together **L1**: black **L2**: brown
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: yellow/green; **N1**: blue **N2**: blue **L1**: black **L2**: brown

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

Start-up and use

Scholtès

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:
- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

To operate a cooking zone, select the button corresponding to the desired zone and set the required power level by pressing down on the slider and moving it towards the right to increase the power level, or towards the left to decrease the power level.
The min/med/max buttons can also be pressed directly to select the pre-set power levels: min (1) / med (8) / max (16), and to switch off the plate (see below).

MIN/MED/MAX functions

Press the MED button to switch on the cooking zone at medium power level 8.
Press the MIN button to switch on the cooking zone at minimum power level 1.
Press the MAX button to switch on the cooking zone at maximum power level 16.

Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the booster button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the corresponding cooking zone.
It stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced).
For further information, please refer to the Technical description of the models.

Switching off the cooking zones

To switch off the hotplate, select the button corresponding to the desired zone, moving the slider towards the left to return to level 0, or press the Off button on the slider control directly.
! The first time the slider is pressed, a short beep will sound to acknowledge the touch. If - and only if - the power level is adjusted, another short beep will sound when the slider is released.
! The hotplate selection LEDs light up for the power adjustment period (10 seconds), during which the slider (or min/med/max buttons)* can influence the selected hotplate.

Programming the cooking duration

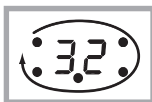
! If the – and + buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly

* Only available in certain models.

through the minute values in the corresponding direction.
! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3. Press the programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the − and + buttons.
5. Confirm by pressing the button or automatic selection occurs after 10 seconds.
The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.
Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display



If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.
To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.

Changing the programme

1. Press the button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the button.

To cancel a programme, follow the above instructions.
At step 2, press the − button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.
1. Press the programming button until the timer indicator light is illuminated.
2. Set the desired duration using the − and + buttons.
3. Confirm by pressing the button.
The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.
To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

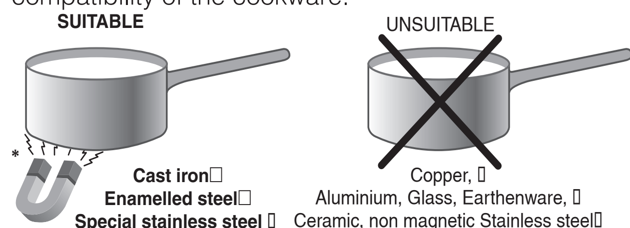
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the + and − buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the + and − buttons and press the button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

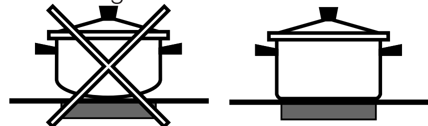
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.

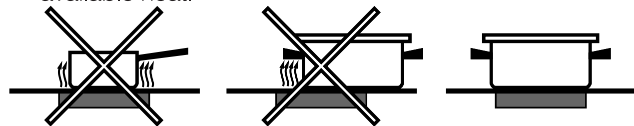


In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and F appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows “0”.

For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

GB

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	13 14 15 16	Pressure cooking Pressure cooker Grilling	Frying Boiling
High-flame cooking	10 11 12	Crêpes	Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	8 9	Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	6 7	Slow thickening (dense juices)	
	4 5	Bain-marie cooking	Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	2 3	Low-flame cooking (stews)	Reheating dishes
Very low-flame cooking	1	Chocolate sauce	Keeping food hot

Precautions and tips

Scholtès

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

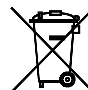
CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
  The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
  Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
  Your induction hob generates short-range magnetic fields.
  To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
  In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot..
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use the scraper provided. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

! The scraper provided is sharp: be careful when using it.

- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:
I = single induction cooking zone
B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 3000 W
* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see Start-up and use).

Hobs	**TIS 633 T L**
Cooking zone	**Power (W)**
Back Left	I 1400 – B 2000* – 600 se Front. Left*
Back Right	I 3000 – B 4000
Front Left	I 2200 – B 3000* – 1600 se Back. Left *
Total power	7600

Installation

Scholtès

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

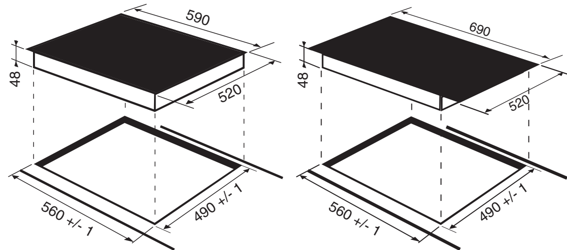
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

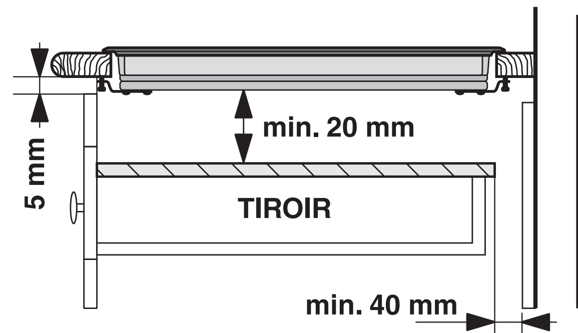
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C ;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (voir figures), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :

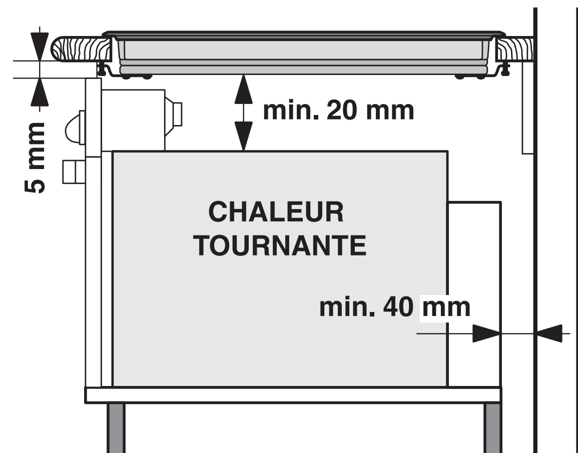


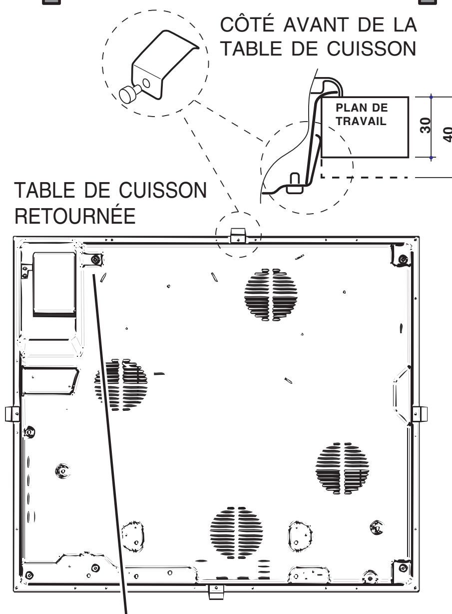
Aération

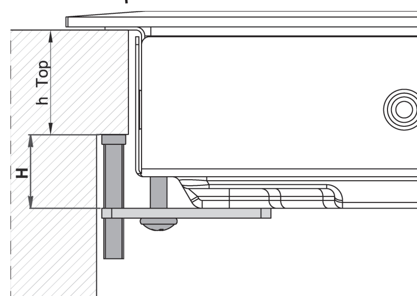
Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.









FR

Fixation
Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.
Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :
- épaisseur 30 mm : vis 23 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 13 mm.

Pour sa fixation, procéder comme suit :
1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.
! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le branchement électrique de la table de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour pouvoir démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚ : jaune/vert; **N**: les 2 fils bleus ensemble **L**: le marron avec le noir

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : jaune/vert; **N**: les 2 fils bleus ensemble **L1**: noir **L2**: marron
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : jaune/vert; **N1**: bleu **N2**: bleu **L1**: noir **L2**: marron

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.
! Ne retirer ou ne remplacer en aucun cas le câble d'alimentation. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages dérivants de l'enlèvement ou du remplacement du câble d'alimentation original. Seul le remplacement effectué par un technicien agréé INDESIT utilisant une pièce détachée originale est autorisé.

Mise en marche et utilisation



FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson :

- Bourdonnement : il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson. Il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température ; il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- Léger sifflement : il se produit quand la casserole posée sur le foyer est vide; le bruit disparaît dès qu'on y introduit de l'eau ou des aliments.
- Crépitement : il s'agit d'un bruit produit par les vibrations du matériau composant le fond de la casserole quand il est traversé par les courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense selon le type de matériau utilisé pour le fond et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- Sifflement intense : il se produit quand les deux générateurs fonctionnent en même temps sur la même verticale à leur puissance maximale et/ou quand la fonction booster est insérée sur le plus grand d'entre eux et que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue dès qu'on baisse le niveau de puissance du générateur autorégulé; il est plus manifeste quand le fond de la casserole est formé de plusieurs couches de matériaux différents.
- Bruit du ventilateur : pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électroniques contre tout risque de surchauffe, il faut actionner un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximum quand le générateur plus grand est à son niveau de puissance maximum ou quand la fonction booster est insérée; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. Il se peut d'ailleurs que le ventilateur continue à fonctionner même après la désactivation de la table si la température détectée est trop élevée.

Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.

Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche ⏽ pendant une seconde environ.

* N'existe que sur certains modèles

Allumage des foyers

Pour mettre en marche un foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité et indiquer la puissance désirée à l'aide du slider et en le faisant dérouler vers la droite pour augmenter la puissance ou vers la gauche pour la diminuer.

Il est également possible d'appuyer directement sur les touches min/interméd./max pour sélectionner les niveaux de puissance préétablis : min (1) / interméd. (8) / max (16), et pour éteindre le foyer comme ci-dessous.

Fonctions : MAX/ INTERMÉD./ MIN

Par pression de la touche INTERMÉD. le foyer s'allume à son niveau de puissance intermédiaire 8.
Par pression de la touche MIN le foyer s'allume à son niveau de puissance minimum 1.
Par pression de la touche MAX le foyer s'allume à son niveau de puissance maximum 16.

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche (Booster). Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.
Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter Description technique des modèles.

Extinction des foyers

Pour éteindre le foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité, faire dérouler le slider vers la droite pour revenir au niveau 0 ou bien appuyer directement sur la touche Off du slider control.
Lors de la première pression sur le slider, un bref signal sonore retentit pour signaler son bon fonctionnement .
Si et seulement si le niveau de puissance est modifié, au relâchement du slider, un autre bref signal sonore est émis.
! Les led sélection de foyer s'allument pendant le temps de réglage de la puissance (10 secondes) au cours duquel le slider (ou les touches min/interméd./max)* ont un effet sur le foyer sélectionné.

FR

Programmation de la durée de cuisson

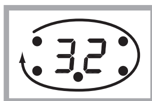
! Une pression prolongée sur les touches – et + permet l'avancement rapide des minutes du minuteur.
! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler le niveau de puissance du foyer.

3. Appuyer sur la touche de programmation. Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
3. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches – et +.

4. Valider en appuyant sur la touche, sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

Affichage en cas de programmation multiple



En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche

Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche, jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.

2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches – et +.

3. Appuyer sur la touche pour valider.
Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche –: la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée.
Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation. Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume.
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches – et +.

3. Appuyer sur la touche pour valider.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.
Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil.
Ne pas se fier au détecteur de casserole. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

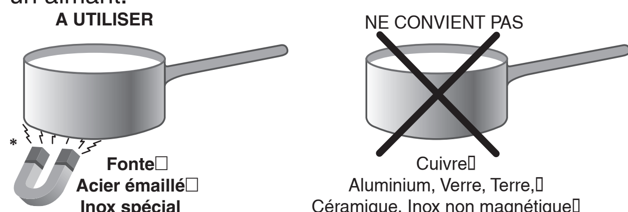
- Appuyer simultanément sur les touches + et – et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches + et – et appuyer sur la touche ;

- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

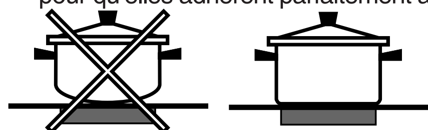
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en: fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.

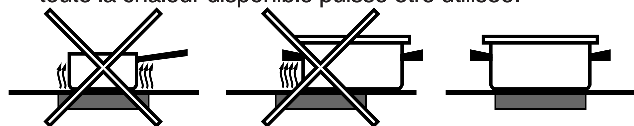


Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient
Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. L'afficheur de puissance clignote pour signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Surchauffe
En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique F suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité
L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 7 heures et demie de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 9 heures et demie.

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche,
  peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Conseils utiles pour la cuisson

Cuiccon très vive	b 16 15 14 13	Mise en pression Autocuisser; Friture; Grillade; Ebullition
Cuisson vive	12 11 10	Crepes; Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	9 8	Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait
	7 6	Réduction lente (Sauce épaisses)
	5 4	Cuisson au bain-marie; Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	3 2	Mijotage (Ragouts); Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	1	Sauce chocolat; Maintien au chaud

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

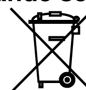
- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**
  La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.
  Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.
  A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez le grattoir livré avec l'appareil. Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

! Le grattoir fourni est coupant : utilisez-le avec précaution.

- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)
Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :
1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Tables de cuisson	**TIS 633 T L**
Foyers	**Puissance (en W)**
Arrière gauche	I 1400 – B 2000* – 600 si avant gche *
Arrière droit	I 3000 – B 4000
Avant gauche	I 2200 – B 3000* – 1600 si arrière gche *
Puissance totale	7600

Scholtès

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

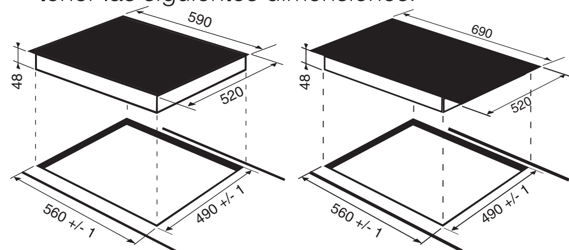
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (ver Precauciones y consejos).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

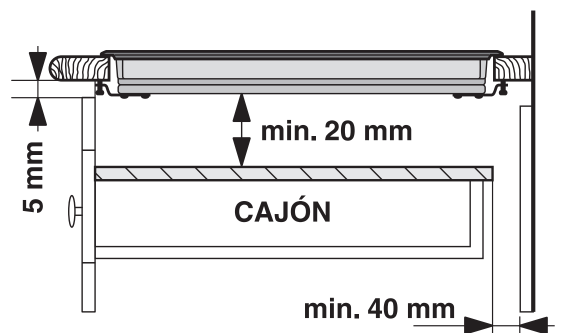
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (ver las figuras), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

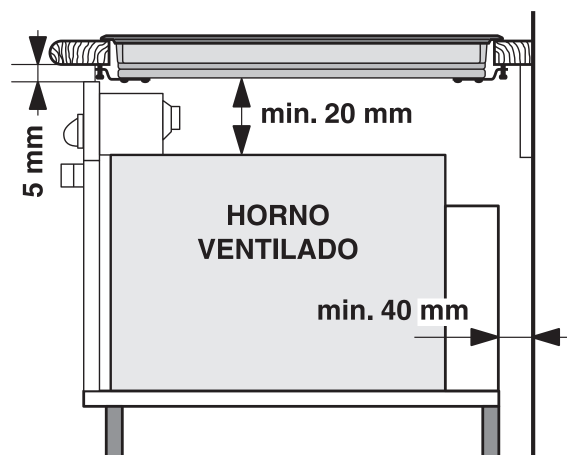


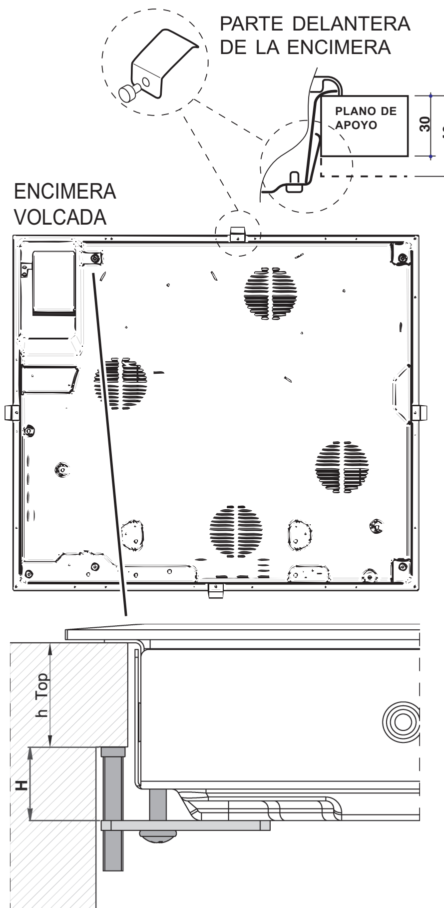
Aireación

Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:

- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior o de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.







ES

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.
Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.

La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

- espesor de 30 mm: tornillo de 23 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 13 mm.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:
1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enroscándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.
! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coinciden con alguna de las siguientes:
Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚: amarillo/verde; **N**: los 2 cables azules juntos **L1**: negro **L2**: marrón
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: amarillo/verde; **N1**: azul **N2**: azul **L1**: negro **L2**: marrón

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.
! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.
! No quitar ni sustituir por ninguna razón el cable de alimentación. Si se sustituye o extrae caduca la garantía y la marca CE. INDESIT no se asume la responsabilidad en caso de accidentes o daños derivados de la sustitución o remoción del cable de alimentación original. Se admite exclusivamente la sustitución con un repuesto original y realizada por personal autorizado por INDESIT.



! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

Ruidos de normal funcionamiento de la placa de cocina:

- Rumor: Se debe a la vibración de los elementos metálicos que componen el inductor y la olla y se generan debido al campo electromagnético necesario para el calentamiento; el mismo aumenta al aumentar el nivel de potencia del inductor.
- Leve silbido: Se presenta cuando la olla colocada en la zona de cocción está vacía; el ruido desaparece apenas se agregan alimentos o agua.
- Crepitación: Es un ruido producido por las vibraciones del material del fondo de la olla cuando es atravesado por las corrientes parásitas generadas por el campo electromagnético (inducción); puede variar su intensidad dependiendo del material del fondo de la olla y se reduce cuando el tamaño de la olla aumenta.
- Silbido intenso: Se presenta cuando funcionan al mismo tiempo los dos inductores en la misma vertical a la potencia máxima y/o si en el grande se ha fijado la función booster mientras que el otro está autorregulado. El ruido se reduce apenas desciende el nivel de potencia del inductor autorregulado; se manifiesta en particular cuando el fondo de la olla está compuesto por capas de material diferente.
- Ruido del ventilador: Para el funcionamiento correcto de la placa y para garantizar la seguridad de la parte electrónica de posibles sobrecalentamientos es necesario el funcionamiento del ventilador. El ventilador funciona a la máxima potencia cuando el inductor grande está al máximo nivel de potencia o cuando está conectada la función booster; en los otros casos funciona con potencia media dependiendo de la temperatura que registra. Además, es posible que el ventilador siga funcionando incluso después que se ha desconectado la placa, esto se debe a que la temperatura registrada es aún elevada.

Los ruidos descriptos se deben a la tecnología de inducción y no implican necesariamente defectos de funcionamiento.

* Presente sólo en algunos modelos.

Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón ⏻ durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción

Para poner en funcionamiento una zona de cocción seleccionar la tecla de la zona deseada y programar la potencia deseada presionando en el slider y deslizando con el dedo hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuirla.
También se pueden presionar directamente los botones mín/med/máx para seleccionar los niveles de potencia prefijados: mín (1) / med (8) / máx (16), o para apagar la placa como abajo.

Funciónes med/ max/min

Presionando el botón MED la zona de cocción se enciende al nivel de potencia medio 8.
Presionando el botón MÍN la zona de cocción se enciende al nivel de potencia mínimo 1.
Presionando el mando MÁX la zona de cocción se enciende al nivel de potencia medio 16.

Función booster*

Para disminuir los tiempos de calentamiento en algunas zonas de cocción, es posible activar la función booster (acelerador) presionando el botón booster. Se enciende la luz indicadora colocada en el mando. Esta función sobrealimenta la potencia a 2000W o 3000W dependiendo del tamaño de la zona de cocción.
La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una zona de cocción está activo, la zona de cocción correspondiente anterior o posterior tendrá potencia limitada (Ej.: Si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye). Para más detalles consultar la Descripción técnica de los modelos.

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar la placa seleccionar la tecla de la zona deseada, deslizar con el slider hacia la izquierda para volver al nivel 0 o directamente la tecla Off del slider de mando.
! La primera presión en el slider genera un sonido breve de reconocimiento de la presión. Solamente si

ES

se modifica el nivel de potencia, al soltar el slider emite otro sonido breve.
! Los led de selección placa se encienden en función del tiempo de regulación potencia (10 segundos) dentro del cual el slider (o los botones mín/med/máx)* tienen efecto sobre la placa seleccionada.

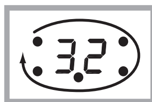
Programación de la duración de una cocción

! La presión prolongada de los mandos − y + permite el avance rápido de los minutos del temporizador.

! Se pueden programar simultáneamente todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule el nivel de potencia de la zona de cocción.
3. Pulse el botón de programación .. Centelleará el piloto correspondiente a la zona elegida.
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones − y +.
4. Confirme la operación presionando el botón ., si no lo hace, después de 10 segundos se selecciona automáticamente.

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga.



Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.

Visualización en el caso de programación múltiple

Cuando una o varias placas han sido programadas, el display visualiza el tiempo remanente de la placa que está más cerca del final del tiempo programado, indicando su posición con el piloto intermitente. Los pilotos de las otras placas programadas permanecen encendidos.
Para visualizar el tiempo restante de las otras placas programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos del contador de minutos y de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.

Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.

2. Accione los botones − y + para fijar el nuevo tiempo.

3. Confirme la operación presionando el botón .

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón −: la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.

El contador de minutos

La encimera debe estar encendida.
El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.

1. Presione el botón de programación hasta que se encienda el piloto del contador de minutos .

2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones − y +.

3. Confirme la operación presionando el botón .

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 1 minuto de duración).

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.). Presionando el botón , los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.
Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera

Presionando el botón , el aparato se apaga, no confíe en el detector de ollas.
Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después

de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

Modalidad “demo”

Es posible seleccionar una modalidad demostrativa en la que el panel de control funciona normalmente (incluso los mandos correspondientes a la programación), pero los elementos calentadores no se encienden. Para activar la modalidad “demo” es necesario que la encimera esté encendida y todas las placas estén apagadas:

- Presione y mantenga presionados simultáneamente los botones – y + durante 6 segundos. Cumplidos los 6 segundos, el piloto ON/OFF y el piloto BLOQUEO DE MANDOS centellean durante un segundo. Suelte los botones – y + y presione el botón ⌚;
- la pantalla visualizará DE y MO y la encimera se apagará;
- al volver a encender la encimera, se encontrará en la modalidad “demo”.

Para salir de esta modalidad siga el procedimiento ya descrito. La pantalla visualizará DE y OF y la encimera se apagará. Cuando vuelva a encender la encimera, funcionará normalmente.

Consejos prácticos para el uso del aparato

! Utilice recipientes para la cocción fabricados con material compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.

MATERIAL ADECUADO



Hierro fundido
Acero esmaltado
Acero inoxidable especial

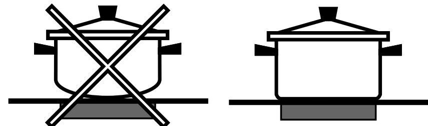
MATERIAL INADECUADO



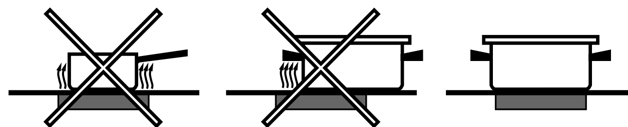
Cobre,
Aluminio, Vidrio, Terracota,
Ceramica, Acero inoxidable no magn tico

Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. El display indicador de potencia centelleante puede indicar:

- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá F seguida de un número centelleante. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica “0”.
Ejemplo: La placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 7 horas y media de funcionamiento, la delantera izquierda después de 9 horas y media.

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte	13 14 15 16 b	Cocción a presión Olla a presión Asado	Freído Ebullición
Cocción a fuego fuerte	10 11 12	Crêpes	Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio	8 9	Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
	6 7	Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
	4 5	Cocción a Baño María	Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo	2 3	Cocción a fuego bajo (guisados)	Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	1	Salsa al chocolate	Mantener caliente

Precauciones y consejos

Scholtès

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

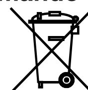
CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

-2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos: La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.
  Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.
  La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.
  Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**



Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial suministrada con el equipo. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.

! La raedera suministrada con el equipo es cortante: utilícela con cuidado.

- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)
El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción la que se calienta: Sino que el calor se genera directamente dentro de la olla, la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Leyenda:
I = zona de cocción por inducción simple
B = booster: La zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios
* = la potencia máxima es limitada mientras esté en funcionamiento el booster de la zona de cocción posterior correspondiente (ver Puesta en funcionamiento y uso).

Encimeras	**TIS 633 T L**
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**
Posterior izquierda	I 1400 – B 2000* – 600 si Del. Izquierda *
Posterior derecha	I 3000 – B 4000
Delantera izquierda	I 2200 – B 3000* – 1600 si Post. Izquierda*
Potencia total	7600

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

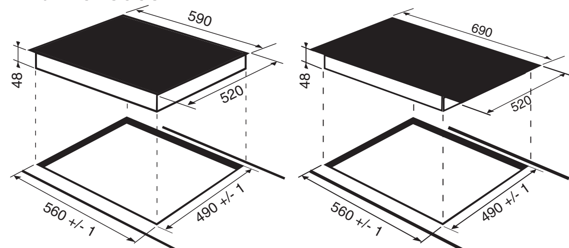
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

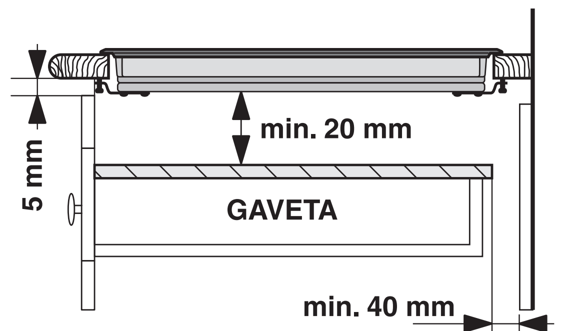
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100ºC;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for faze-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:

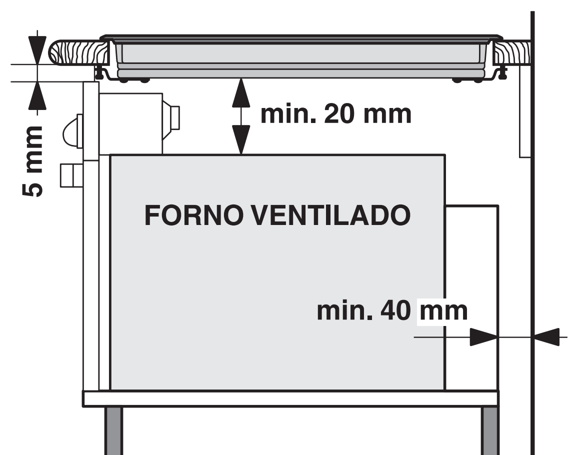


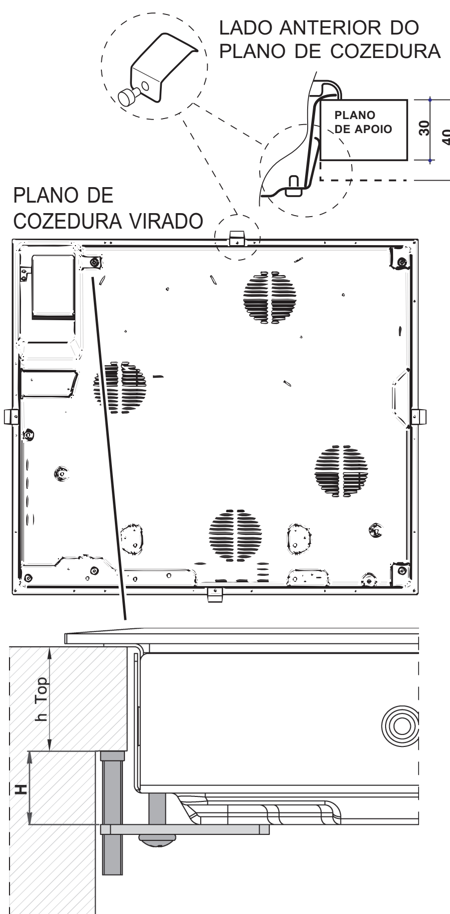
Ventilação

Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás ou de quaisquer outras superfícies verticais;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.
- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.







PT

Fixação

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.
As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:
- 30 mm de espessura: parafuso 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:
1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.
! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica

O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚ : verde/amarelo **N**: os 2 fios azuis juntos **L**: marrom junto ao preto

Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:
Tensão tipo e frequência de rede
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 220-240V 3 ~ 50 Hz
• 400V 3 - N ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz
Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : verde/amarelo; **N**: os 2 fios azuis juntos **L1**: preto **L2**: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : verde/amarelo; **N1**: azul **N2**: azul **L1**: preto **L2**: marrom

Ligação do cabo de alimentação à rede

No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.
! Não remover ou substituir por motivo algum o cabo de alimentação. A eventual remoção ou substituição do mesmo fará decair a garantia e a marca CE. A INDESIT exime-se de qualquer responsabilidade por incidentes ou danos derivados da substituição/remoção do cabo de alimentação original. Admite-se exclusivamente a substituição com uma peça de reposição original, efectuada por pessoal autorizado INDESIT.

Início e utilização

Scholtès

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.
! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

Ruídos do normal funcionamento do plano de cozedura:

- **Zumbido:** deve-se à vibração dos elementos metálicos dos quais são constituídos o indutor e a panela e gera-se pelo campo electromagnético necessário para o aquecimento; aumenta com o aumento do nível de potência do indutor.
- **Leve assobio:** manifesta-se quando a panela disposta sobre a zona de cozedura está vazia; o ruído desaparece assim que de adicionam alimentos ou água.
- **Crepitação:** é um barulho produzido pelas vibrações do material do fundo da panela quando é atravessado pelas correntes parasitas devidas ao campo electromagnético (indução); pode ser mais ou menos intenso conforme o material do fundo da panela e diminui se as medidas da panela aumentam.
- **Forte assobio:** manifesta-se quando funcionam contemporaneamente os dois indutores na mesma vertical, com a máxima potência, e/ou se naquele maior estiver activada a função booster e o outro for autorregulado. O barulho diminui assim que se reduz o nível de potência do indutor autorregulado; manifesta-se especialmente quando o fundo da panela é feito de camadas de vários materiais.
- **Ruído da ventoinha:** para o correcto funcionamento do plano e para garantir a segurança da parte electrónica contra possíveis superaquecimentos, é necessário accionar uma ventoinha. A ventoinha funciona na máxima potência quando o indutor grande está no máximo nível de potência ou quando está activada a função booster; em todos os outros casos, funciona com potência média conforme a temperatura detectada. Além disto, é possível que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois da desactivação do plano, se a temperatura detectada for elevada.

Os ruídos elencados devem-se à tecnologia de indução e não indicam necessariamente defeitos de funcionamento.

* Há somente em alguns modelos.

Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla por aproximadamente um segundo.

Acender as zonas de cozedura

Para activar uma zona de cozedura, seleccionar a tecla da zona de cozedura desejadae configurar a potência desejada pressionando o slider e passando o dedo da esquerda para a direita para aumentar a potência e vice-versa para diminuí-la.

É possível também pressionar directamente as teclas mid/med/max para seleccionar os níveis de potência pré-configurados: min (1) / med (8) / max (16), e para desligar a chapa como abaixo.

FUNÇÕES: MAX/ MED/ MIN

Ao carregar na tecla MED a zona de cozedura acende-se no nível médio de potência 8.
Ao carregar na tecla MIN a zona de cozedura acende-se no nível mínimo de potência 1.
Ao carregar na tecla MAX a zona de cozedura acende-se no nível máximo de potência 16.

Função booster*

Para acelerar os tempos de aquecimento, em algumas zonas de cozedura, é possível activar a função booster carregando na tecla Booster. Acende-se o indicador luminoso vermelho colocado acima do botão. Esta função superalimenta a potência a 2000W ou 3000W conforme a grandeza da zona de cozedura interessada. O Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos. Até quando o booster de uma das zonas de cozedura estiver activado, a zona de cozedura correspondente anterior ou posterior terá a potência limitada (por ex.: se está activo o booster na chapa posterior esquerda, diminui a potência da chapa anterior esquerda). Para ulteriores esclarecimentos, consulte a *Descrição técnica dos modelos*.

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar a chapa seleccionar a tecla da zona de cozedura desejada, passar com o slider da direita para a esquerda para voltar ao nível 0 ou directamente a tecla Off do slider control.
! A primeira pressão no slider provocará um som breve que confirma o reconhecimento do toque. Se e somente se for modificado o nível de potência, ao soltar o slider será emitido um outro som breve.
! Os leds de selecção da chapa acendem-se pelo

tempo de regulação da potência (10 segundos) no qual o slider (ou as teclas min/med/max)* terão efeito sobre a chapa seleccionada.

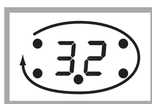
Programar a duração de uma cozedura

! A pressão prolongada dos botões − e + consente o avanço rápido dos minutos do timer.

! É possível programar contemporaneamente todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.

1. Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
2. Regular o nível de potência da zona de cozedura.
3. Carregue no botão de programação. O indicador correspondente à zona escolhida irá piscar.
4. Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões − e +.
5. Confirmar pressionando a tecla ou deixar que seja seleccionada automaticamente após 10 segundos.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente.
No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.
Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.



Visualização em caso de programação múltipla.

Quando uma ou mais chapas foram programadas, o display indicará o tempo faltante da chapa que está mais próxima ao fim do tempo programado, indicando a sua posição com o piscar do correspondente indicador luminoso. Os indicadores luminosos das outras chapas programadas estão acesos.
Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla: serão mostrados em sequência e no sentido horário os tempos do contador de minutos e de todas as chapas programadas, a partir da anterior esquerda.

Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.
2. Carregue nas teclas − e + para programar o novo tempo.
3. Carregue na tecla para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2 carregue na tecla −: a duração descerá progressivamente até desligar-se no 0. A programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

O contador de minutos

O plano de cozedura deve estar aceso.
O contador de minutos consente programar uma duração de até 99 minutos.

1. Carregue no botão de programação até que o indicador do contador de minutos se acenda.
2. Defina a duração que desejar mediante os botões − e +.
3. Carregue na tecla para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente.
Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico (por 1 minuto).

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá.
Para voltar a modificar as regulações (por. exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Ao pressionar a tecla o aparelho desliga-se, não confie no detector de panelas. Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

Modo “demo”

É possível programar um modo demo no qual o painel de comandos funciona normalmente (inclusos os comandos relativos à programação), mas os elementos aquecedores não se acendem. Para activar o modo “demo” o plano deve estar aceso e todas as chapas devem estar apagadas:

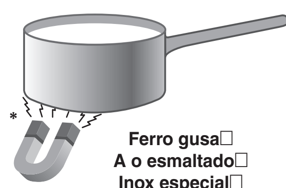
- pressionar e manter pressionados contemporaneamente os botões – e + por 6 segundos. Quando vencer o tempo de 6 segundos o indicador ON/OFF e o indicador de BLOQUEIO DOS COMANDOS irão piscar por um segundo. Soltar os botões – e + e carregar no botão ;
- o display indicará as escritas DE e MO e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento, o plano estará no modo “demo”.

Para sair desta modalidade, seguir o procedimento descrito acima. O display indicará as escritas DE e OF e o plano irá desligar-se. No próximo acendimento funcionará normalmente.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de panelas de: ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução. Para certificar-se da compatibilidade de um recipiente é suficiente fazer um teste com um íman.

MATERIAL ADEQUADO

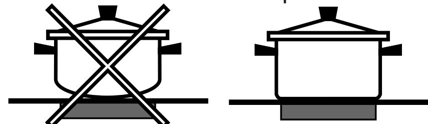


MATERIAL NÌO ADEQUADO

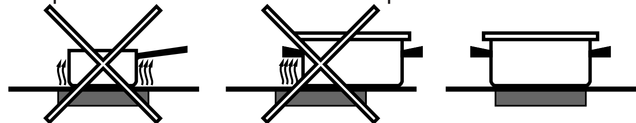


Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.

Dispositivos de segurança

Detecção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A chapa emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura. O display indicador de potência a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível
- uma panela de diâmetro insuficiente
- que a panela está levantada

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display aparece F seguido por um número intermitente. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Nível de potência	Limitação da duração de functionamento em horas
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

PT

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "**0**".
Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 7 horas e meia de funcionamento, a anterior esquerda após 9 horas e meia.

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão,
  podem provocar uma sinalização acústica. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	13 14 15 16 b	Cozedura à pressão Panela de pressão	Frituras
		Assado	Ebulição
Cozedura em fogo alto	10 11 12	Crêpe	Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	8 9	Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite	
	6 7	Adensamento lento (molhos consistentes)	
	4 5	Cozedura em banho-maria	Cozedura Panela de pressão após o síbilo
Cozedura em fogo brando	2 3	Cozedura em fogo brando (estufados)	Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	1	Caldo de chocolate	Manter o alimento quente

Precauções e conselhos

Scholtès

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

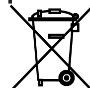
CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Segurança geral

!Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.
! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:**
  O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.
  Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE).
  Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.
  O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.
  Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.
  Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**



Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.

- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use a apropriada espátula fornecida junto com o aparelho. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.

! A espátula fornecida é cortante: use-a com atenção.

- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.

- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.

- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)
O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.
É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano.
Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:
1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, que deve ter necessariamente fundo em material ferromagnético.

Legenda:
I = zona de cozedura de indução simples
B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.
* = a potência máxima é limitada até que o booster esteja activo na zona de cozedura posterior relativa *(veja Início e utilização).*

Planos de cozedura	**TIS 633 T L**
Zonas de cozedura	**Potência (em W)**
Traseiro esq.	I 1400 – B 2000* – 600 se Dia. Esq *
Traseiro dir.	I 3000 – B 4000
Dianteiro esq.	I 2200 – B 3000* – 1600 se Tras. Esq*
Potência total	7600

Scholtès

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.
! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

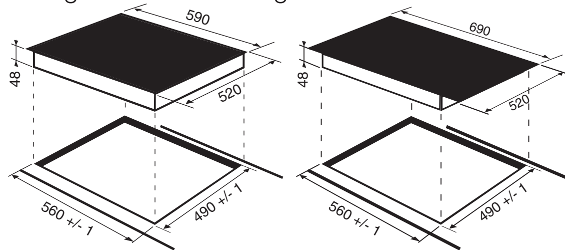
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise).
! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

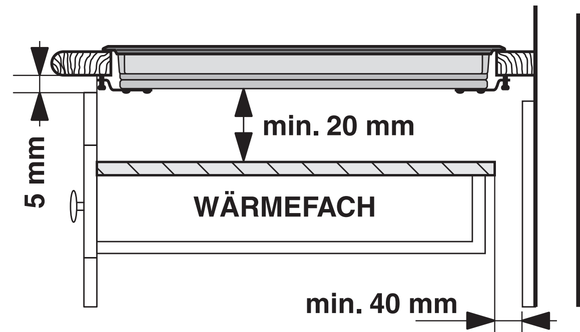
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (siehe Abbildungen) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:

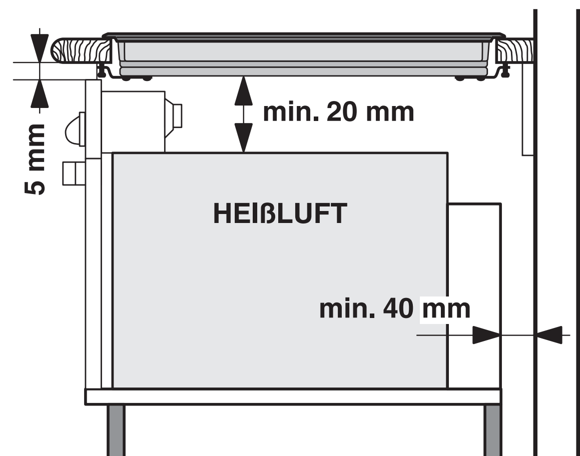


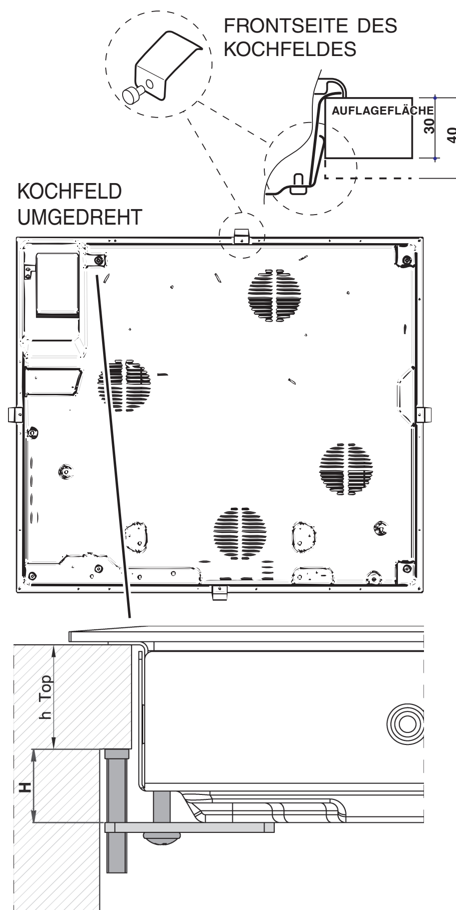
Belüftung

Zur ausreichenden Belüftung und zur Vermeidung der Überhitzung der Flächen rund um das Gerät muss das Kochfeld wie folgt positioniert werden:

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.
- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand







DE

vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

Befestigung
Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.
Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

Die Länge der Regelschrauben der Befestigungsklammern wird vor Montage derselben eingestellt, und zwar je nach der Stärke der Auflagefläche:

- 30 mm - Schraube 23 mm;
- 40 mm - Schraube 13 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:
1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.
3. Für Kochfelder mit Seitenprofilen: Stecken Sie nach Einsatz des Kochfeldes in den Möbelausschnitt die 4 Befestigungshaken (ein jeder mit seinem Stift) in den umlaufenden unteren Rand des Kochfeldes, und schrauben Sie diese mittels der vier langen, spitzen Schrauben fest, bis das Glas an der Auflagefläche anhaftet.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.
! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Bei der Installation des Kochfeldes und der eines eventuellen Einbaubackofens müssen sämtliche Elektroanschlüsse getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Einphasenanschluss

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: gelb/grün; **N**: die 2 blauen Drähte zusammen **L**: braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten
Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:
Netzspannung und -frequenz
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Trennen Sie die Drähte und schließen Sie sie gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚: gelb/grün; **N**: die 2 blauen Drähte zusammen **L1**: schwarz **L2**: braun
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: gelb/grün; **N1**: blau **N2**: blau **L1**: schwarz **L2**: braun

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischenzuschalten.
! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.
! Entfernen oder ersetzten Sie unter keinen Umständen das Netzkabel. Wird das Kabel entfernt oder ersetzt, verfallen sowohl die Gewährleistung als auch das CE-Zeichen. INDESIT übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder Schäden, die durch das Entfernen/ Ersetzen des Original-Netzkabels verursacht werden. Der Austausch darf ausschließlich mit einem Originalersatzteil und durch autorisiertes Fachpersonal INDESIT durchgeführt werden.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

Scholtès

DE

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.
! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes akustisches Signal. Nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Normale Funktionsgeräusche des Kochfeldes:

- Brummen: wird von der Vibration der Metallelemente des Induktors und des Topfes verursacht, es entsteht ein für die Erhitzung notwendiges elektromagnetisches Feld; das Geräusch steigert sich mit der Leistungssteigerung des Induktors.
- Leichtes Pfeifgeräusch: entsteht, wenn ein leerer Topf auf die Kochzone gestellt wird; sobald Lebensmittel oder Wasser hinzugefügt werden, verschwindet das Geräusch.
- Prasseln: es ist ein Geräusch, das durch die Vibrationen des Topfbodenmaterials entsteht, sobald es von den vom Magnetfeld (Induktion) verursachten Wirbelströmen durchdrungen wird; die Geräuschstärke hängt vom Material des Topfbodens ab und wird schwächer, je größer der Topf ist.
- Starkes Pfeifgeräusch: es entsteht, wenn die beiden Induktoren auf der gleichen Vertikalen bei maximaler Leistung funktionieren und/oder wenn auf dem größeren der beiden die Booster-Funktion eingeschaltet ist und der andere sich selbsttätig reguliert. Das Geräusch wird schwächer, sobald sich die Leistungsstufe des selbstregulierten Induktors senkt; es tritt besonders dann auf, wenn der Topfboden aus Schichten unterschiedlichen Materials besteht.
- Gebläsegeräusch: zur richtigen Funktion des Kochfelds und zum Schutz der Elektronikteile vor Überhitzung muss ein Gebläse eingesetzt werden. Das Gebläse läuft auf der maximalen Leistungsstufe wenn der große Induktor auf maximaler Leistungsstufe läuft oder wenn die Booster-Funktion eingeschaltet ist; in allen anderen Situationen funktioniert es bei mittlerer Leistungsstufe, je nach erfasster Temperatur. Es ist darüber hinaus möglich, dass das Gebläse auch bei ausgeschaltetem Kochfeld weiter läuft, wenn die erfasste Temperatur noch hoch ist.

Die hier aufgeführten Geräusche hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind nicht unbedingt ein Hinweis auf eine fehlerhafte Funktion.

Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone in Betrieb zu nehmen, wählen Sie die Taste der gewünschten Zone und stellen Sie die gewünschte Leistung ein, indem Sie auf den Slider drücken und mit dem Finger nach rechts oder nach links gleiten, um die Leistung zu erhöhen bzw. zu verringern.
Es ist auch möglich, direkt auf die Tasten MID/MED/MAX zu drücken, um die voreingestellten Leistungsstärken auszuwählen oder auszuschalten: MIN (1)/MED (8)/MAX (16).

Funktionen MAX/MED/MIN

Bei Betätigung der Taste MED schaltet sich die Kochzone auf der mittleren Leistungsstufe 8 ein.
Bei Betätigung der Taste MIN schaltet sich die Kochzone auf der niedrigsten Leistungsstufe 1 ein.
Bei Betätigung der Taste MAX schaltet sich die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe 16 ein.

Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeiten kann bei einigen Kochzonen die Booster-Funktion mittels der Taste Booster aktiviert werden. Dabei schaltet sich die über der Taste befindliche Kontrollleuchte ein. Diese Funktion baut die Leistung auf 2000 W oder 3000 W je nach Größe der betreffenden Kochzone auf.
Die Booster-Funktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Solange die Booster-Funktion zu einer der Kochzonen zugeschaltet ist, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen oder hinteren Kochzone begrenzt. (Beispiel: Wurde die Booster-Funktion der hinteren linken Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen linken Kochzone.) Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Technischen Beschreibung der Modelle.

Ausschalten der Kochzonen

Um die Platte auszuschalten, wählen Sie die Taste der gewünschten Zone, schieben Sie den Slider nach links, um auf die Leistungsstufe 0 zu gelangen, oder drücken Sie direkt die Taste OFF der Slider-Steuerung.
! Durch das erstmalige Drücken auf den Slider wird ein kurzer akustischer Signalton abgegeben. Nur wenn die Leistungsstufe modifiziert wird, wird beim Loslassen des Sliders ein weiterer kurzer akustischer Signalton abgegeben.

* Nur bei einigen Modellen.

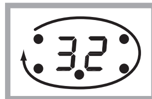
! Die Plattenauswahl-LEDs schalten sich für die Zeit der Leistungseinstellung ein (10 Sekunden). Innerhalb dieser Zeit wirkt sich der Slider (oder die Tasten MIN/MED/MAX)* auf die ausgewählte Platte aus.

Programmierung der Garzeit

! Durch langes Drücken der Tasten − und + kann die Minutenanzeige des Timers im Schnelllauf verändert werden.

! Sämtliche Kochzonen können gleichzeitig für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahltaste.
2. Die Leistungsstufe der Kochzone einstellen.
3. Drücken Sie die Programmiertaste. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.
4. Stellen Sie über die Tasten − und + die gewünschte Garzeit ein.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste, oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl.



Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.

Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung

Wurde die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Kochzonen sind eingeschaltet.
Um die Restzeit der anderen programmierten Kochfelder anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste: es werden in Folge und im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.

Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.
2. Stellen Sie mittels der Tasten − und + die neue Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste.

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die Taste −: Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.

Die Minutenuhr

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Programmiertaste bis sich die Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet.
2. Stellen Sie über die Tasten − und + die gewünschte Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste.

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 1 Minute).

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste, dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf.
Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste für einige Sekunden; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.

Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste schalten Sie das Gerät aus; verlassen Sie sich dabei nicht auf den Topferfassungsfühler.
Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

„Demo“-Mode (Vorführmodus)

Es besteht die Möglichkeit, einen Vorführmodus einzustellen, bei dem das Bedienfeld (einschließlich der zur Programmierung erforderlichen Bedienelemente) normal funktioniert, die Heizelemente dagegen schalten sich nicht ein. Zur Aktivierung eines Vorführmodus muss das Kochfeld eingeschaltet und alle Platten ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Tasten – und + für 6 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Nach 6 Sekunden blinken die Kontrollleuchte ON/OFF und die Kontrollleuchte SPERRE DER SCHALTELEMENTE für eine Sekunde.

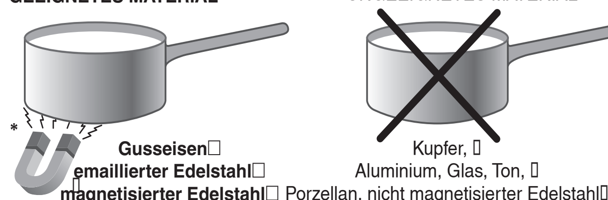
  Lassen Sie die Tasten – und + los und drücken Sie die Taste ⌚;
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld schaltet sich aus:
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im Vorführmodus (Demo-Mode)

Zum Verlassen dieses Modus verfahren Sie gemäß obiger Angaben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und OF und das Kochfeld schaltet sich aus: Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, funktioniert es wieder auf normale Weise.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

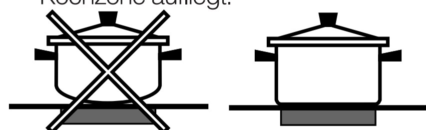
! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.

GEEIGNETES MATERIAL UNGEEIGNETES MATERIAL

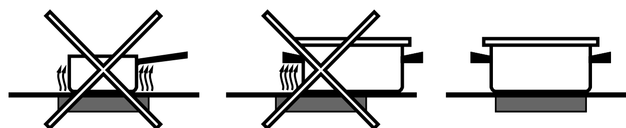


So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung
Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Leistungsanzeige kann Folgendes signalisieren:
- ungeeignetes Kochgeschirr,
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- der Topf wurde abgenommen.

Überhitzung
Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige F gefolgt von einer blinkenden Zahl. Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

DE

Sicherheitsautomatik
Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0“.
Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 3 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 10 Stunden.
Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 7 1/2 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 9 1/2 Stunden.

Tonsignal

Einige Anomalien, wie:
- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Praktische Back-/Brathinweise

Sehr stark garen	13 14 15 16 b	Schnellgaren Schnellkochtopf	Fritieren
		Grillen	Kochen
Stark garen	10 11 12	Crêpes	Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren	8 9	Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch	
	6 7	Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)	
	4 5	Wasserbad	Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen	2 3	Sehr sanft Garen	Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen	1	Schokoladensoße	Warmhalten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise



DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

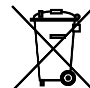
CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
-93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.
! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**
  Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.
  Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
  Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.
  Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.
  In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren.
  Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden**.



Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes
! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: diese können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.

! Der mitgelieferte Schaber ist äußerst scharf: Seien Sie bitte vorsichtig bei Gebrauch desselben.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)
Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein.
Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes
Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:
1. Schrauben Sie die Schrauben aus, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlich, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Technische Beschreibung der Modelle
Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu traditionellen Kochzonen wird bei Induktionsbeheizung die Kochzone nicht erhitzt: Die Hitze wird direkt im Innern des Topfes erzeugt, Voraussetzung dafür ist lediglich ein Kochtopf mit Boden aus magnetisiertem Material.
Legende:
I = Einfache Induktionskochzone
B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden.
* = Die maximale Leistung wird begrenzt, solange die Booster-Funktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).

Kochfelder	**TIS 633 T L**
Kochzonen	**Leistung (W)**
Hinten links	I 1400 – B 2000* – 600 wenn Vorne Links*
Hinten rechts	I 3000 – B 4000
Vorne links	I 2200 – B 3000* – 1600 wenn Hinten Links *
Gesamtleistung	7600

Scholtès

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

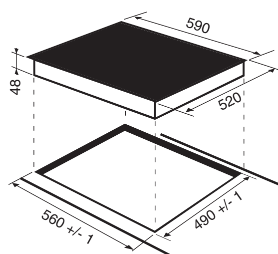
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

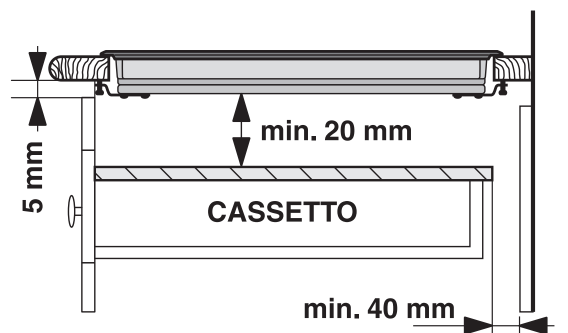
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (*vedi figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:

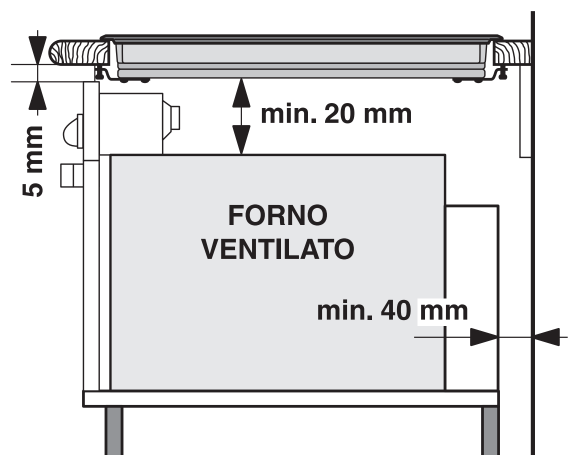


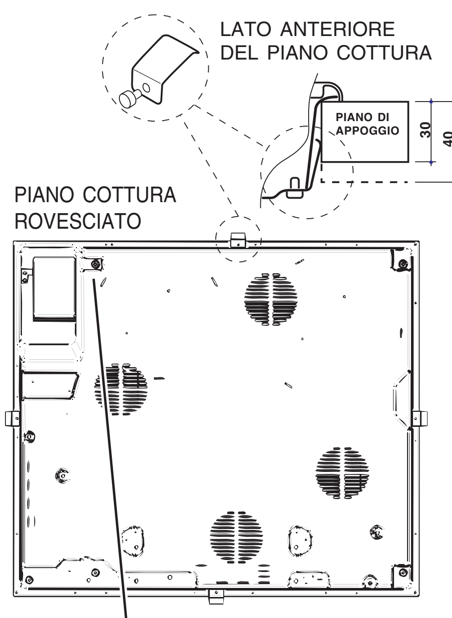
Aerazione

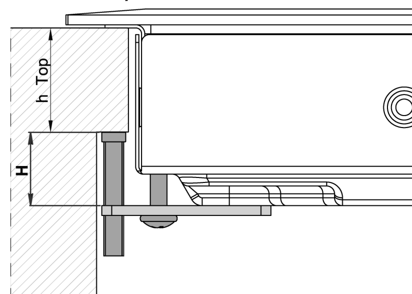
Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.









IT

Fissaggio
L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano.
Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:
- spessore di 30 mm: vite 23 mm;
- spessore di 40 mm: vite 13 mm.

Per il fissaggio agire come segue:
1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.
3. per i piani con profili laterali: dopo aver inserito il piano cottura nel mobile, inserire i 4 ganci di fissaggio (ognuno con il suo perno) sul perimetro inferiore del piano cottura, avvitandoli con le viti lunghe con punta finché il vetro non aderisce al piano d'appoggio.

! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione del forno.

Collegamento monofase

Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: giallo/verde **N**: i 2 fili blu insieme **L**: marrone insieme al nero

Altri tipi di collegamento

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:
Tensione tipo e frequenza di rete
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 220-240V 3 ~ 50 Hz
• 400V 3 - N ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separare i cavi ed effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚: giallo/verde; **N**: i 2 fili blu insieme **L1**: nero **L2**: marrone
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: giallo/verde; **N1**: blu **N2**: blu **L1**: nero **L2**: marrone

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.
! Non rimuovere o sostituire per nessun motivo il cavo di alimentazione. L' eventuale rimozione o sostituzione fa' decadere la garanzia e il marchio CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilita' per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. E' ammessa solo la sostituzione con un ricambio originale ed effettuata da personale autorizzato INDESIT.

Avvio e utilizzo

Scholtès

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo acuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

Rumori di normale funzionamento del piano cottura:

- **Ronzio:** è dovuto alla vibrazione degli elementi metallici di cui sono costituiti l'induttore e la pentola e si genera per il campo elettromagnetico necessario per il riscaldamento; esso aumenta all'aumentare del livello di potenza dell'induttore.
- **Leggero fischio:** si manifesta quando la pentola disposta sulla zona cottura è vuota; il rumore scompare non appena si aggiungono alimenti o acqua.
- **Crepitio:** è un rumore prodotto dalle vibrazioni del materiale del fondo della pentola quando è attraversato dalle correnti parassite dovute al campo elettromagnetico (induzione); può essere più o meno intenso a secondo del materiale del fondo della pentola e si riduce se le dimensioni della pentola aumentano.
- **Fischio intenso:** si manifesta quando funzionano contemporaneamente i due induttori sulla stessa verticale alla massima potenza e/o su quello più grande è inserita la funzione booster e l'altro è autoregolato. Il rumore si riduce non appena si abbassa il livello di potenza dell'induttore autoregolato; si manifesta in particolare quando il fondo della pentola è costituito da strati di materiale diverso.
- **Rumore della ventola:** per il corretto funzionamento del piano e per garantire la sicurezza della parte elettronica da possibili surriscaldamenti è necessario l'azionamento di una ventola. La ventola funziona alla massima potenza quando l'induttore grande è al massimo livello di potenza o quando è inserita la funzione booster ; in tutti gli altri casi funziona a potenza media a seconda della temperatura rilevata. Inoltre è possibile che la ventola continui a funzionare anche dopo la disattivazione del piano se la temperatura rilevata è alta.

I rumori elencati sono dovuti alla tecnologia induzione e non segnalano necessariamente difetti di funzionamento.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto ⏻ per circa un secondo.

* Presente solo in alcuni modelli.

Accensione delle zone di cottura

Per mettere in funzione una zona di cottura selezionare il tasto della zona desiderata ed impostare la potenza desiderata premendo sullo slider e scorrendo con il dito dx per aumentare la potenza o verso sx per diminuire la potenza.

E' possibile anche premere direttamente sui tasti mid/med/max per selezionare i livelli di potenza preimpostati: min (1) / med (8) / max (16), e per spegnere la piastra come sotto.

Funzione MED/MAX/ MIN

Premendo il tasto MED la zona di cottura si accende al livello medio di potenza 8
Premendo il tasto MIN la zona di cottura si accende al livello minimo di potenza 1
Premendo il tasto MAX la zona di cottura si accende al livello massimo di potenza 16.

Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto (Booster). Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata. Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chirimenti vedere *Descrizione tecnica dei modelli*.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere la piastra premere il tasto della zona di cottura scorrere con lo slider verso sx per tornare a livello 0 oppure direttamente il tasto Off dello slider control.
! La prima pressione sullo slider provoca un FB audio breve di avventuto riconoscimento del tocco. Se e solo se viene modificato il livello di potenza, al rilascio dello slider viene emesso un altro FB audio breve.
! I led selezione piastra si accendono per il tempo di regolazione potenza (10 secondi) all'interno del quale lo slider (o i tasti min/med/max)* hanno effetto sulla piastra selezionata.

Programmazione della durata di una cottura

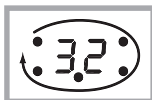
! La pressione prolungata dei tasti e consente l'avanzamento veloce dei minuti del timer.

! È possibile programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.

1. Regolarne il livello di potenza.
2. Premere il tasto di programamzione . Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti e .
4. Confermare premendo il tasto oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi.

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.

Visualizzazione in caso di programmazione multipla



Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente che lampeggia. Le spie delle altre piastre programmate sono accese. Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.

Modificare la programmazione

1. Premere ripetutamente il tasto finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti e per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come sopra.

Al punto 2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzera e il display esce dalla modalità programmazione.

Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso.
Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.

1. Premere il tasto di programamzione . finchè la spia contaminuti non si accende .
2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti e .
3. Confermare premendo il tasto .

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi

Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto l'apparecchio si spegne, non fare affidamento sul rivelatore di pentole. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

Modalità "demo"

È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e tutte le piastre siano spente:

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti  per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo. Rilasciare i tasti e

 e premere il tasto ;
- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità “demo”.

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

Consigli pratici per l’uso dell’apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell’induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l’uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.

MATERIALE ADATTO



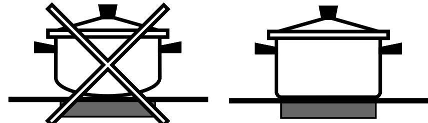
Ghisa
Acciaio smaltato
Inox speciale

MATERIALE NON ADATTO

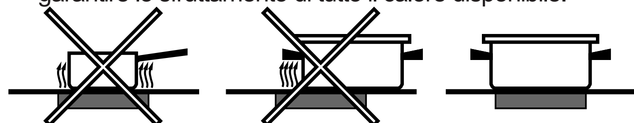


Rame,
Alluminio, Vetro, Terracotta,
Ceramica, Inox non magnetico

Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:
- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti
Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. Il display indicatore di potenza lampeggiante può indicare:
- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

Surriscaldamento
In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display appare F seguito da un numero lampeggiante. Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza
L’apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l’interruzione di sicurezza, il display indica “0”.
Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 7 ore e mezza di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 9 ore e mezza.

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:
- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull’area dei comandi,
- un versamento sull’area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto,

possono provocare l’emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell’anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	13 14 15 16 b	Cottura a Pressione Pentola a Pressione; Frittura; Grigliata; Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	10 11 12	Crêpe; Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	8 9	Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte
	6 7	Addensamento lento (Sughi consistenti)
	4 5	Cottura a bagnomaria; Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	2 3	Cottura a fuoco lento (Stufati); Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	1	Salsa al cioccolato; Mantenimento al caldo

Precauzioni e consigli

Scholtès

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

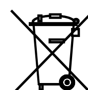
CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.
! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
  Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare inferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.
  Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.
  Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.
  A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi dell'apposito raschietto fornito in dotazione. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.

! Il raschietto in dotazione è tagliente: utilizzarlo con attenzione.

- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)
L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:
1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Legenda:
I = zona di cottura a induzione semplice
B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W
* = la potenza massima è limitata finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (*vedi Avvio e utilizzo*).

Piani cottura	**TIS 633 T L**
Zone di cottura	**Potenza (in W)**
Posteriore sx	I 1400 – B 2000* – 600 se Ant. Sx*
Posteriore dx	I 3000 – B 4000
Anteriore sx	I 2200 – B 3000* – 1600 se Post. Sx*
Potenza totale	7600

Installatie

Scholtès

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

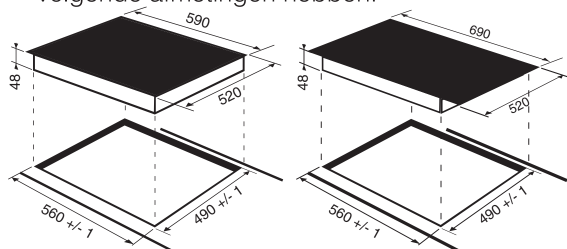
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

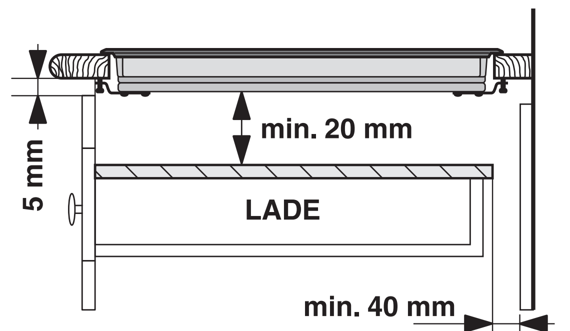
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang het type kookplaat dat u wenst te installeren (zie afbeeldingen), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:

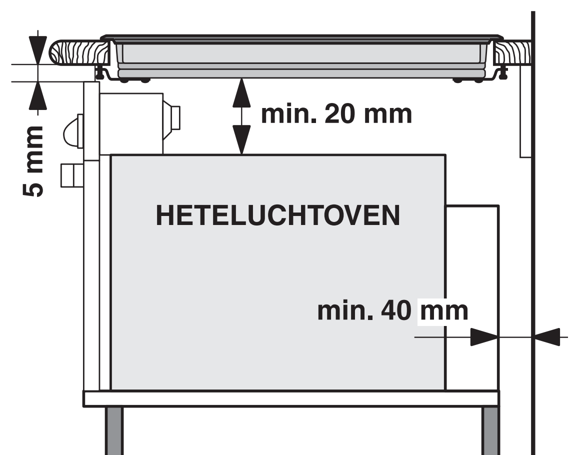


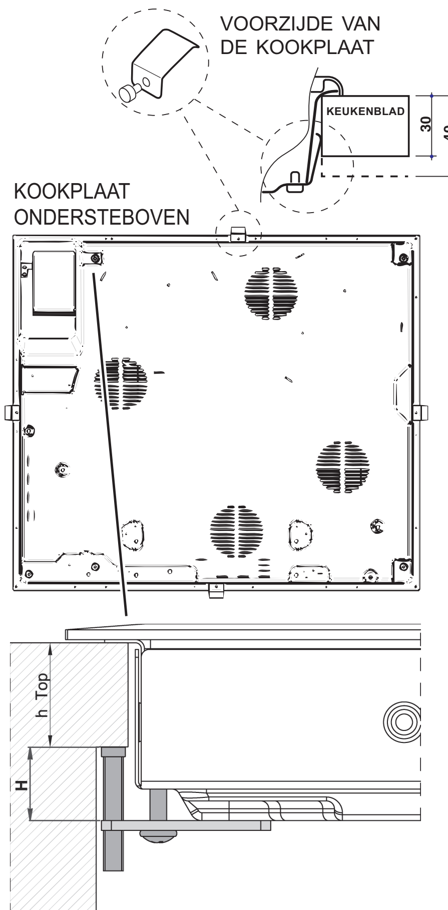
Ventilatie

Teneinde een correcte ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

- een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of van elk ander verticaal oppervlak;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.
- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.







NL

Bevestigen
Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd. Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.

De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:
- als de dikte 30 mm is: schroef 23 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 13 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:
1. Draai met korte, puntloze schroeven de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.
3. voor een blad met zijprofielen: nadat u de kookplaat in het keukenmeubel heeft geplaatst moet u de 4 bevestigingshaken aan de onderste rand van de kookplaat vastschroeven met gepunte, lange schroeven, net zolang tot het glas goed aan het blad vastzit.

! De schroeven van de centreringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

! De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

Eenfasige aansluiting
De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚ : geel/groen; **N**: de 2 blauwe draden samen **L**: bruin en zwart samen

Andere soorten aansluitingen
Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende karakteristieken:
Spanningstype en netfrequentie
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Scheid de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : geel/groen; **N**: de 2 blauwe draden samen **L1**: zwart **L2**: bruin
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : geel/groen; **N1**: blauw **N2**: blauw **L1**: zwart **L2**: bruin

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net
Bij een rechtstreekse aansluiting op het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.
Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.
! Verwijder of vervang de voedingskabel voor geen enkele reden. De eventuele verwijdering of vervanging doet de garantie en de CE markering vervallen. INDESIT kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of schade die het resultaat zijn van de vervanging/verwijdering van de originele voedingskabel. De vervanging met een origineel onderdeel is alleen toegestaan indien uitgevoerd door een erkende INDESIT technicus.

Starten en gebruik

Scholtès

NL

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.
! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

Geluiden normale werking kookplaat:

- Zoemen: geluid geproduceerd door het trillen van de metalen onderdelen waarvan de inductor en de pan zijn gemaakt en wordt gevormd door het elektromagnetische veld dat noodzakelijk is voor de verwarming. Dit neemt toe bij het toenemen van het vermogen van de inductor.
- Zacht fluiten: dit hoort u als een lege pan op de kookplaat wordt gezet. Het geluid verdwijnt zodra u voedsel of water in de pan doet.
- Knetteren: dit geluid wordt geproduceerd door het trillen van het materiaal van de bodem van de pan als er parasitaire stromingen plaatsvinden gevormd door het elektromagnetische veld (inductie). De intensiteit kan variëren aan de hand van het materiaal waarmee de bodem van de pan gemaakt is en wordt minder naarmate de afmetingen van de pan toenemen.
- Hard fluiten: u hoort dit geluid als de twee inductoren op dezelfde verticale lijn tegelijkertijd op maximum vermogen werken en/of als op de grootste de boosterfunctie is ingesteld en de ander op zelfregeling staat. Het geluid wordt minder als u het vermogen van de zelfregelende inductor lager zet. Dit doet zich vooral voor als de bodem van de pan bestaat uit verschillende lagen van verschillende materialen.
- Geluid van de ventilator: voor een juist gebruik van de kookplaat en om de veiligheid van het elektronische gedeelte te behoeden voor eventuele oververhitting is het noodzakelijk de ventilator in te schakelen. De ventilator draait op maximaal vermogen als de grote inductor op maximaal vermogen staat of als de boosterfunctie is ingeschakeld. In alle andere gevallen draait hij op middelmatig vermogen aan de hand van de waargenomen temperatuur. Het is bovendien mogelijk dat de ventilator blijft draaien nadat u de kookplaat heeft uitgezet, als de waargenomen temperatuur zeer hoog is.

De genoemde geluiden zijn het resultaat van de inductietechnologie en zijn niet noodzakelijkerwijs functioneringsdefecten.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde op de knop ⏻ voor het inschakelen van de kookplaat.

Inschakelen kookzones

Om een kookzone in werking te stellen, de toets van de gewenste zone selecterenen de gewenste stroomsterkte instellen door op de schuifregelaar te drukken en met de vinger naar rechts te bewegen om de stroomsterkte te verhogen of naar links om de stroomsterkte te verlagen
Er kan ook direct op de min/med/max toetsen gedrukt worden om de vooringestelde stroomsterktes te selecteren: min (1) / med (8) / max (16), en om de kookplaat uit te zetten zoals hieronder beschreven.

Functies MIN/MED/MAX

Door op de toets MED te drukken gaat de kookzone naar het middelste niveau van stroomsterkte 8
Door op de toets MIN te drukken gaat de kookzone naar het laagste niveau van stroomsterkte 1
Door op de toets MAX te drukken gaat de kookzone naar het hoogste niveau van stroomsterkte 16.

Booster functie*

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele kookzones de booster functie activeren door op de (Booster) . toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone.
De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch.
Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone links achter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone links voor verminderen).
Voor verdere informatie kunt u de Technische beschrijving van de modellen raadplegen.

Uitschakelen kookgedeeltes

Om de kookplaat uit te schakelen, de toets van de gewenste zone selecteren, drukken en de schuifregelaar naar links bewegen om terug te keren naar niveau 0, of direct op de toets Off van de schuifregelaar drukken.
! De eerste druk op de schuifregelaar zorgt voor een kort geluidssignaal dat aangeeft dat de aanraking waargenomen is. Als, en alleen als, de stroomsterkte gewijzigd wordt, zal bij het loslaten van de schuifregelaar een ander kort geluidssignaal afgegeven worden.

NL

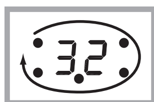
! De led voor selectie van de plaat gaan aan gedurende de tijd die nodig is voor het instellen van de stroomsterkte (10 seconden): binnen deze tijd hebben de schuifregelaar (of de min/med/max toetsen)* van invloed op de geselecteerde plaat zijn.

Programmering kookduur

! Als u lang op de toetsen – en + drukt kunt u de minuten van de timer snel laten toenemen.
! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. De gewenste stroomsterkte van het kookgedeelte instellen.
3. Druk op de programmeertoets . Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.
3. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen – en +.
4. Bevestig door op de toets te drukken, of na 10 seconden vindt automatische selectie plaats.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.



Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van de timer alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen – en + voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets – : de duur vermindert langzaamaan tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

De timer

De kookplaat moet aan zijn.
Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering totdat het controlelampje van de timer aangaat .
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen – en +.
3. Bevestig door op de toets te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

Blokkering van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Met de toets ; wordt het apparaat uitgeschakeld. Vertrouw niet op de pannendetector.
Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

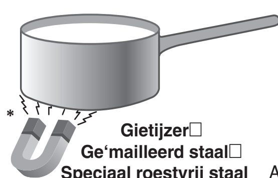
- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen en . Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen. Laat de toetsen en los en druk op de toets ;
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

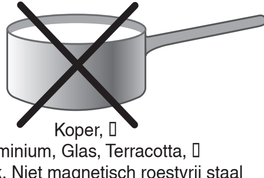
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.

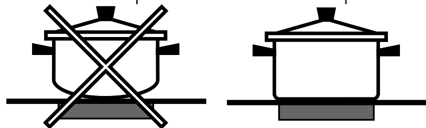
GESCHIKTE MATERIALEN



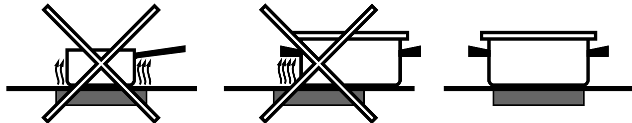
ONGESCHIKTE MATERIALEN



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:
- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor
Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende display met de aanwijzer van de stroomsterkte kan aangeven:
- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Oververhitting
In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display F gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

Veiligheidsschakelaar
Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer “0”.
B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 7 en half uur uitgaan, de plaat linksvoor na 9 en half uur.

Geluidssignaal
Enkele storingen, zoals:
- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

NL

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	13 14 15 16	Koken met een snelkookpan Snelkookpan	Frituren
		Grillen	Koken
Koken op hoog vuur	10 11 12	Crêpes	Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	8 9	Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	6 7	Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	4 5	Au bain-marie koken	Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	2 3	Koken op laag vuur (stoofschotels)	Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	1	Chocoladesaus	Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

Scholtès

NL

! Dit apparaat is ontwikkeld en gefabriceerd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

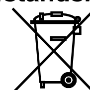
CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Algemene veiligheidsmaatregelen

!Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.
!Het is niet aan te raden de inductiekookplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het heeft uitgeschakeld. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie Starten en gebruik).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
  De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
  Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.
  De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
  Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
  Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden..
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**



Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u het bijgeleverde schrapertje. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.

! Het bijgeleverde schrapertje is erg scherp: wees voorzichtig in het gebruik.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Raamwerk van roestvrij staal(alleen bij modellen met lijst)
Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat uit elkaar moet halen:
1. verwijder de schroeven die de centreringsklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

Het inductiesysteem is het snelste kooksysteem dat er bestaat. In tegenstelling tot conventionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd, die daarom een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Legenda:
I = kookzone met eenvoudige inductie
B = booster: de kookzone kan beschikken over een extra vermogen van 3000 W
* = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie Starten en gebruik).

Kookplaten	TIS 633 T L
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**
Linksachter	I 1400 – B 2000* – 600 als Linksvoor*
Rechtsachter	I 3000 – B 4000
Linksvoor	I 2200 – B 3000* – 1600 als Linksachter *
Totaal vermogen	7600

Scholtès

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel płyty grzejnej mógł się zapoznać z jej działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.
! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

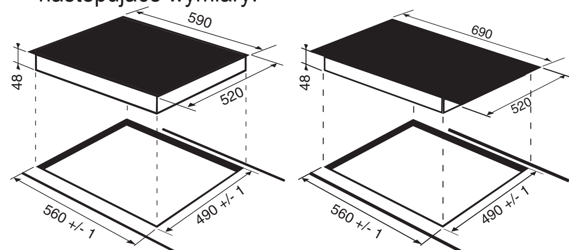
Ustawienie

! Elementy opakowania nie sa zabawkami dla dzieci i nalezy je usunac zgodnie z normami dotyczacymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i srodki ostroznosci*).
! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwa instalacja może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub mienia.

Zabudowa

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, mebel musi posiadać odpowiednie właściwości:

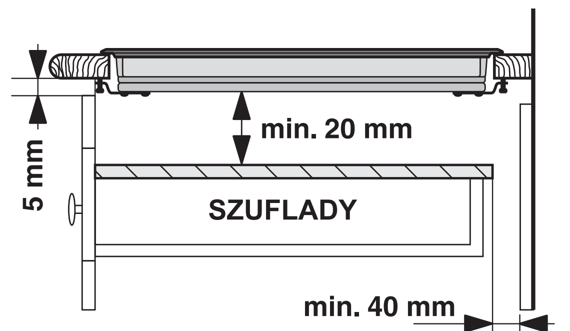
- blat musi być wykonany z materiału odpornego na ciepło, na temperaturę około 100°C;
- jeśli płyta grzejna ma być zainstalowana na piecu, musi on posiadać system chłodzenia z wentylacją wymuszoną;
- należy unikać instalowania płyty grzejnej na zmywarce: w przypadku takiej konieczności, umieścić pomiędzy dwoma urządzeniami szczelny element oddzielający;
- w zaleznosci od plyty grzejnej, jaka ma byc zainstalowana (*patrz rysunki*), wewnetrzna czesc mebla powinna miec nastepujace wymiary:

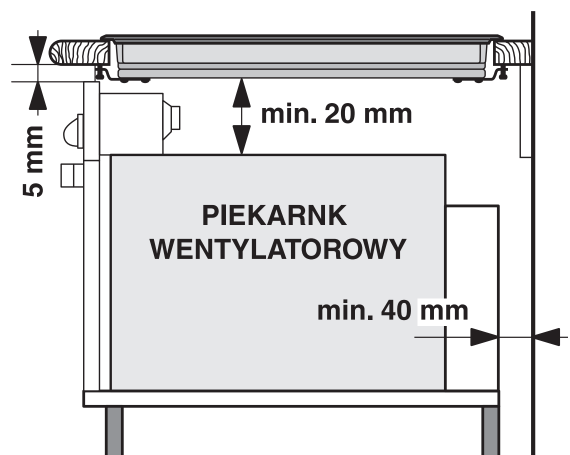


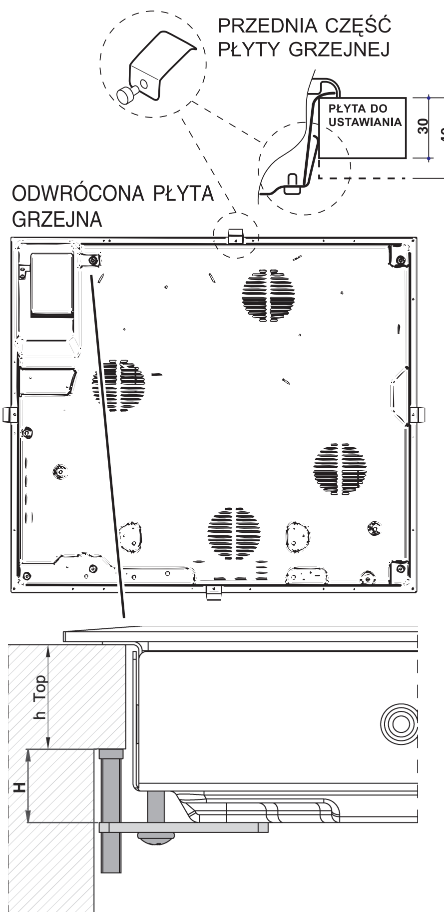
Obieg powietrza

Aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół urządzenia, płyta grzejna powinna być umieszczona:

- w odległości co najmniej 40 mm od tylnej ściany lub od każdej innej pionowej powierzchni;
- w taki sposób, aby zachować odległość minimum 20 mm pomiędzy przestrzenią do zabudowy a znajdującym się pod nią meblem.
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.







PL

Mocowanie
Urządzenie powinno być zainstalowane na idealnie płaskim blacie.
Ewentualne odkształcenia, spowodowane nieprawidłowym zamocowaniem, mogą być przyczyną zmiany właściwości urządzenia i, w konsekwencji, wpływając niekorzystnie na jego pracę.

Długość śruby regulacyjnej uchwytów mocujących należy ustawić przed ich zamontowaniem, na podstawie grubości blatu:
- grubość 30 mm: śruba 23 mm;
- grubość 40 mm: śruba 13 mm.

W celu zamocowania urządzenia należy wykonać następujące czynności:
1. Przy pomocy krótkich śrub bez łba przykręcić 4 sprężyny centrujące do otworów umieszczonych w środkowej części każdego boku płyty;
2. umieścić płytę grzejną w meblu, wyśrodkować ją i wywrzeć odpowiedni nacisk na cały jej obwód, tak aby płyta dobrze przylegała do blatu.
3. w przypadku płyt z profilami bocznymi: po zainstalowaniu płyty grzejnej w meblu umieścić 4 uchwyty mocujące (każdy ze sworzniem) na dolnym obwodzie płyty grzejnej i przykręcić je długimi śrubami z łbem w taki sposób, aby szkło przylegało do blatu.

! Śruby sprężyn centrujących muszą pozostać dostępne.

! Zgodnie z normami bezpieczeństwa, po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego elementami elektrycznymi.

! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Podłączenie do sieci elektrycznej płyty grzejnej oraz ewentualnego pieca do zabudowy powinno być wykonane oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia czynności związanych z wyjmowaniem pieca.

Podłączenie jednofazowe
Płyta jest wyposażona w kabel zasilający przygotowany do podłączenia jednofazowego. Należy połączyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami umieszczonymi poniżej:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚ : żółty/zielony; **N**: 2 przewody niebieskie razem **L**: brązowy razem z czarnym

Inne typy podłączeń
Jeśli instalacja elektryczna posiada jedną z następujących cech:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci
• 400V - 2+N ~ 50 Hz
• 220-240V 3 ~ 50 Hz
• 400V 3 - N ~ 50 Hz
• 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Oddzielić kable i połączyć przewody zgodnie z tabelą i z rysunkami umieszczonymi poniżej:

Typowe napięcie i częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Połączenie przewodów
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : żółty/zielony; **N**: 2 przewody niebieskie razem **L1**: czarny **L2**: brązowy
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : żółty/zielony; **N1**: niebieski **N2**: niebieski **L1**: czarny **L2**: brązowy

Podłączenie kabla zasilającego do sieci

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci pomiędzy urządzeniem a siecią, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.
! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.
Przed podłączeniem urządzenia, należy się upewnić czy:
- gniazdko posiada uziemienie i jest zgodne z obowiazujacymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymac maksymalne obciazenie mocy urzadzenia wskazane na tabliczce znamionowej plyty;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.
! Kabel elektryczny musi byc okresowo sprawdzany i wymieniany wylacznie przez autoryzowany personel techniczny.
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi ¿adnej odpowiedzialnoœci.
! Nie usuwać ani zamieniać przewodu zasilającego z jakiego kolwiek powodu. Usunięcie lub wymiana będzie powodem utracenia gwarancji i znaku CE. INDESIT zwolniony jest z jakiejkolwiek odpowiedzialności za wypadki lub szkody wynikające z usunięcia lub wymiany oryginalnego przewodu zasilającego. Dozwolona jest tylko wymiana przewodu na oryginalny, a wymiany ma dokonać upoważniony personel z INDESIT.

Uruchomienie i użytkowanie

Scholtès

PL

! Klej stosowany do uszczelek pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego produktu nieposiadającego właściwości ściernych.
Podczas pierwszych godzin działania urządzenia może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

! Kiedy płyta grzejna zostanie podłączona do zasilania elektrycznego, po kilku sekundach włącza się krótki sygnał dźwiękowy. Dopiero po tym sygnale można włączyć płytę grzejną.

Hałaśliwość podczas normalnej pracy płyty grzejnej:

- **Szum:** Spowodowany jest wibracją metalowych elementów z jakich zbudowany jest induktor i garnek, wytwarza się więc pole magnetyczne niezbędne do rozgrzania granka; wzrasta stopniowo i proprcjonalnie do wzrostu poziomu mocy induktora.
- **Lekkie gwizdanie:** Zdarza się jeśli na pole grzejnym stoi pusty garnek; gwizdanie zniknie jeśli do garnka zostanie dodana potrawa lub woda.
- **Trzeszczenie:** Jest to hałas wytworzony wibracjami surowcem dna garnka przez które przechodzą prądy pasożytnicze w wyniku pola magnetycznego (indukcja): może byś mniej więcej natężony w zależności od tego z jakiego surowca dno jest wykonane i zmniejsza się jeśli wymiary garnka są większe.
- **Intensywne gwizdanie:** Ma miejsce, kiedy pracują jednocześnie dwa induktory na tym samym pionie przy maksymalnej mocy i/lub gdy na tym większym włączona została funkcja booster a drugi jest autoregulowany. Hałas zmniejsza się jak tylko obniży się poziom mocy induktora autoregulującego się; zwykle zdarza się kiedy dno garnka wykonane jest z różnych surowców.
- **Hałaśliwość wentylatora:** Mając na celu prawidłowe działanie płyty i aby zabezpieczyć części elektroniczne przed ewentualnym rozgrzaniem należy włączyć wentylator. Wentylator pracuje przy maksymalnej mocy jeśli induktor ustawiony jest na maksymalnym poziomie mocy lub kiedy włączona jest funkcja booster; we wszystkich innych przypadkach pracuje przy mocy pośredniej w zależności od odczytanej temperatury. Możliwe jest więc, że wentylator będzie nadal pracował nawet po wyłączeniu płyty gdy odczytywał będzie wysoką temperaturę.

Przedstawione typy hałasu spowodowane są technologią indukcyjności i nie zawsze są oznaką wadliwej

działalności.

Włączanie płyty grzejnej

Płytę grzejną włącza się trzymając wciśnięty przycisk ⏻ przez około sekundę.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Włączanie pól grzejnych

Aby uruchomić pole grzejne należy wybrać przycisk odpowiadający danemu polu I ustawićwybrany poziom mocy, przesuwając palcem po polu “SLIDER”. Przesunięcie w prawo powoduje zwiększenie mocy, w lewo- zmniejszenie mocy.

Istnieje możliwość szybkiego wyboru poziomu mocy: minimalnej(1)/ średniej(8)/ maksymalnej(16) poprzez wciśnięcie klawiszy: MID/MED/MAX

Funkcje med/min/max

Po wciśnięciu przycisku MED pole uruchamia się na średnim poziomie mocy: 8
Po wciśnięciu przycisku MIN pole uruchamia się na minimalnym poziomie mocy: 1
Po wciśnięciu przycisku MAX pole uruchamia się na maksymalnym poziomie mocy: 16

Funkcja booster*

Aby przyśpieszyć czas grzania dla niektórych pól grzejnych można uaktywnić funkcję booster poprzez naciśnięcie przycisku (Medium). Zaświeci się kontrolka umieszczona nad przyciskiem. Ta funkcja dopełnia moc z 2000 W do 3000 W w zależności od wielkości wybranego pola grzejnego.
Booster przerywa się automatycznie po 4 minutach. Dopóki booster jednego z pól grzejnych jest uaktywniony, to pola grzejne odpowiednio z przodu lub z tyłu będą miały moc słabszą. (np.: Jeśli uaktywniony został booster dla płyty tylniej lewej, to moc płyty przedniej lewej obniży się). Dodatkowe informacje znajdują się w *Opis techniczny modeli.*

Wyłączanie pól grzejnych

Aby wyłączyć pole grzejne należy wybrać przycisk należy wybrać przycisk odpowiadający danemu polu i przesunąć palcem w lewo po polu “SLIDER”, aż do poziomu 0, lub wcisnąć przycisk OFF na panelu kontrolnym.
! Przy dotknięciu pola “SLIDER” pojawia się pierwszy krótki sygnał dźwiękowy. Kolejny sygnał informujący powinien pojawić się po wybraniu pożądanej mocy i oderwaniu palca od pola “SLIDER”.
! Diody sygnalizujące wybór pola grzejnego pozostają zapalone w czasie regulacji mocy (ok 10 sek.)- podczas którego pole SLIDER bądź przyciski MIN/MED/MAX powodują zmianę natężenia mocy pola.

PL

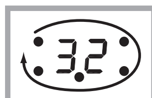
Programowanie czasu trwania gotowania

! Przedłużone utrzymanie przycisków − i + pod naciskiem pozwoli na przyśpieszenie minut na liczniku.
! Można zaprogramować równocześnie wszystkie pola grzejne na czas od 1 do 99 minut.

1. Wybrać pole grzejne za pomocą właściwego przycisku wyboru.
2. Wyregulowac poziom mocy pola grzejnego.
3. Nacisnac przycisk programowania. Miga kontrolka odpowiadajaca wybranemu polu.
4. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków − i +.
5. Potwierdzić naciskając przycisk, lub w przeciwnym razie wybór zostanie dokonany automatycznie po upływie 10 sekund.

Odliczanie wsteczne regulatora czasowego rozpoczyna się natychmiast. Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę), a pole grzejne wyłącza się.
Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć dla wszystkich pól grzejnych, które mają być zaprogramowane.

Wyświetlanie w przypadku zaprogramowania większej liczby pól



W przypadku zaprogramowania jednego pola lub ich większej liczby, na wyświetlaczu pokazany jest pozostały czas dla pola, którego zaprogramowany czas działania kończy się najwcześniej. Pozycja tego pola jest wskazana poprzez pulsowanie jego kontrolki. Kontrolki pozostałych zaprogramowanych będą świeciły się.
Aby wyświetlić pozostały czas innych zaprogramowanych pól, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk: zostaną wyświetlone kolejno w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara czasy minutnika i wszystkich zaprogramowanych pól, poczynając od przedniego lewego.

Zmiana zaprogramowanych ustawień

1. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk aż wyświetli się czas pola, który ma być zmieniony.
2. Korzystając z przycisków − i + ustawić nowy czas.
3. Potwierdzić naciskając przycisk.

Aby usunac zaprogramowane ustawienia, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. W punkcie 2 nacisnac przycisk −: Czas stopniowo sie zmniejsza az do wylaczenia 0. Zaprogramowane ustawienia zostaja wyzerowane i wyswietlacz wychodzi z trybu programowania.

Minutnik

Płyta grzejna musi być włączona.
Minutnik umożliwia ustawienie czasu do 99 minut.

1. Naciskać przycisk programowania aż do zaświecenia się kontrolki minutnika.
2. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków − i +.
3. Potwierdzić naciskając przycisk.

Odliczanie wsteczne regulatora czasowego rozpoczyna się natychmiast. Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy (na 1 minutę).

Blokada sterowania

Kiedy płyta grzejna jest w trakcie pracy, można zablokować jej sterowanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowej zmiany ustawień (dzieci, czynności konserwacyjne, itp.). Po naciśnięciu przycisku sterowanie zostaje zablokowane i włącza się kontrolka umieszczona nad tym przyciskiem.
Aby przywrócić możliwość dokonywania regulacji (np. przerwać gotowanie), należy odblokować sterowanie: nacisnąć na chwilę przycisk, kontrolka wyłączy się, a sterowanie zostanie odblokowane.

Wyłączanie płyty grzejnej

Naciśnięcie przycisku wyłącza urządzenie, nie należy brać pod uwagę wykrywacza obecności naczyń.
Jeśli sterowanie zostało zablokowane, pozostanie ono zablokowane również po ponownym włączeniu płyty grzejnej. Aby móc ponownie włączyć płytę, należy najpierw odblokować jej sterowanie.

Tryb „demo"

Mozna ustawic tryb demonstracyjny, w którym panel sterowania dziala w normalny sposób (w tym komendy zwiazane z programowaniem), ale elementy grzejne nie wlaczaja sie. Aby aktywowac tryb „demo", plyta musi byc wlaczona, a wszystkie pola grzejne musza byc wylaczone:

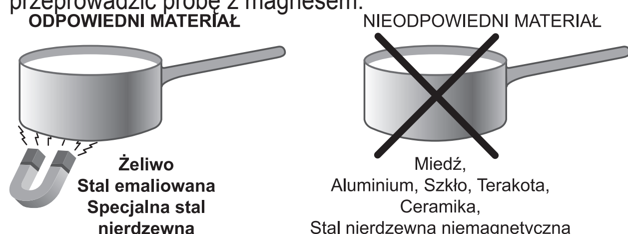
- Nacisnąć i przytrzymać równocześnie naciśnięte przez 6 sekund przyciski − i +. Po upływie 6 sekund kontrolka ON/OFF i kontrolka BLOKADY STEROWANIA pulsują przez jedną sekundę. Zwolnić przyciski − i + i nacisnąć przycisk;

- na wyświetlaczu pojawi się napis DE i MO, a płyta wyłączy się;
- po kolejnym włączeniu płyta będzie działać w trybie „demo”.

Aby wyjsc z tego trybu, nalezy wykonac wyzej opisane czynnosci. Na wyswietlaczu pojawi sie napis DE i MO, a plyta wylaczy sie. Po kolejnym wlaczeniu plyta bedzie dzialac normalnie.

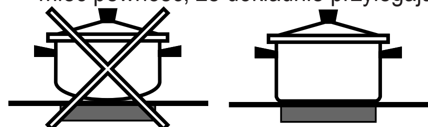
Praktyczne porady dotyczące użytkowania urządzenia

! Używane do gotowania naczynia powinny być wykonane z materiału nadającego się do stosowania na płytach indukcyjnych (z materiału ferromagnetycznego). Zaleca się używanie garnków z: żeliwa, stali emaliowanej lub specjalnej stali nierdzewnej dostosowanej do płyt indukcyjnych. Aby upewnić się, czy naczynie jest odpowiednie, wystarczy przeprowadzić próbę z magnesem.

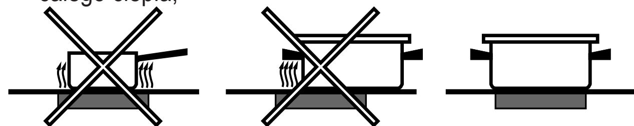


Ponadto, aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do pola grzejnego.



- Stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia pola grzejnego, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- Upewnić się czy dno garnka jest zawsze dokładnie osuszone i czyste, aby zagwarantować dokładne przyleganie i długotrwałość użytkowania zarówno pól grzejnych, jak i garnków.
- Unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;

Urządzenia zabezpieczające

Rozpoznawanie naczyń

Każde pole grzejne posiada system rozpoznawania naczyń. Pole grzejne wydziela ciepło wyłącznie, jeśli znajduje się na nim garnek o dostosowanej do niego wielkości. Pulsująca kontrolka mocy może wskazywać:

- nieodpowiedni garnek
- garnek o zbyt małej średnicy
- uniesienie garnka

Przegrzanie

W przypadku przegrzania elementów elektronicznych płyta grzejna wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawia się symbol F, po którym następuje pulsująca cyfra. Komunikat ten znika i płyta grzejna może być znowu użytkowana zaraz jak tylko temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza pola grzejne, kiedy zostanie osiągnięty graniczny czas ich użytkowania na danym poziomie mocy. W przypadku zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa wyświetlacz wskazuje „**0**”. Przykład: prawe tylne pole grzejne jest ustawione na 5, natomiast lewe przednie pole grzejne na 2. Prawe tylne pole wyłączy się po 7 godzinach działania, lewe przednie po 9 i pół godzinach.

Sygnał dźwiękowy

Niektóre anomalie, takie jak:

- umieszczenie przedmiotu (garnka, sztućca itp.) na ponad 10 sekund w strefie panelu sterowania,
- zalanie strefy panelu sterowania,
- długi nacisk na jakiś przycisk, mogą spowodować włączenie się sygnału dźwiękowego. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, należy usunąć przyczynę nieprawidłowości działania. Jeśli przyczyna anomalii nie zostanie usunięta, sygnał dźwiękowy pozostanie włączony a płyta wyłączy się.

Poziom mocy	Graniczny czas dzia□ania w godzinach
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Praktyczne porady dotyczące gotowania

Gotowanie na dużym ogniu	13 14 15 16 b	Gotowanie pod ciśnieniem Garnek ciśnieniowy Grilowanie	Smażenie Gotowanie
Gotowanie na dużym ogniu	10 11 12	Naleśniki	Gotowanie na dużym ogniu i przysmażanie (Pieczenie, Befsztyki, Zrazy, Filety rybne, Smażone jajka)
Gotowanie na średnim ogniu	8 9	Szybkie zagęszczenie (Płynne sosy) Woda gorąca (Makarony, Ryż, Warzywa) Mleko	
	6 7	Wolne zagęszczanie (Sosy gęste)	
	4 5	Gotowanie na wodzie	Gotowanie pod ciśnieniem po gwizdku
Gotowanie na wolnym ogniu	2 3	Gotowanie na wolnym ogniu (mięso duszone)	Podgrzewanie potraw
Gotowanie na bardzo wolnym ogniu	1	Czekolada rozpuszczona	Utrzymywanie potraw w temperaturze

Zalecenia i środki ostrożności

Scholtès

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.



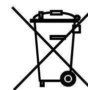
Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

-2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napiecie) wraz z pózniejszymi zmianami
- 2004/108/EWG z 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

! Sprawdzać, czy wlot powietrza poprzez kratkę wentylatora nigdy nie jest zatkany. Zabudowana płyta grzejna wymaga dobrego obiegu powietrza dla zapewnienia chłodzenia elementów elektronicznych.
! Odradza się instalację indukcyjnej płyty grzejnej na lodówce podblatowej (ciepło) lub na pralce (wibracje). Przestrzeń do wentylacji elementów elektronicznych byłaby niewystarczająca.

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu, ponieważ wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykac urzadzenia stojac przy nim boso lub majac mokre albo wilgotne rece badz stopy.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nie używać płyty w funkcji półki lub deski do krojenia.
- Plyta szklano-ceramiczna jest odporna na uderzenia, moze jednak ulec uszkodzeniu (lub ewentualnie peknieciu), jesli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakims narzedziem. W takim przypadku nalezy natychmiast odlaczyc urzadzenie od zasilania elektrycznego i wezwac Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami płyty grzejnej.
- Nie nalezy zapominac, ze temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydziesci minut po ich wylaczeniu. Cieplo szczatkowe jest równiez sygnalizowane przez odpowiedni wskaznik (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Utrzymywać w odpowiedniej odległości od płyty grzejnej każdy przedmiot, który może się stopić, np. przedmioty plastikowe, aluminiowe lub produkty z dużą zawartością cukru. Szczególnie uważać na wszelkie opakowania i taśmy plastikowe lub aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Należy się upewniać, czy uchwyty garnków są zawsze zwrócone w kierunku wewnętrznej części płyty grzejnej, aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel - należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane ze wstępnymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- **Ostrzeżenia dla osób z pacemaker lub innych urządzeń czy implantów medycznych aktywnych:** Strefa gotowania spełnia wszelkie aktualnie obowiązujące normy związane z interferencjami elektromagnetycznymi. Produkt ten więc spełnia wszelkie wymagania prawne (dyrektywy 89/336CEE). Zostało zaprojektowane w taki sposób, aby nie tworzyć zakłóceń w innych urządzeniach elektrycznych używanych, pod warunkiem, że i te urządzenia spełniają wymagania takich norm.
  Płyta grzejna indukcyjna wytwarza pola magnetyczne o małym zasięgu.
  Aby uniknąć jakiekolwiek zagrożenie zakłócenia pomiędzy płytą grzejną i pacemaker, to pacemaker ma być wykonany w myśl aktualnie obowiązujących norm.
  W tym więc przypadku możemy zagwarantować jedynie zgodność naszego produktu z normami. Aby uzyskać informacje związane ze zgodnością z normami i ewentualnymi problemami niezgodności należy zwrócić się do lekarza lub do producenta pacemakera.
- Zabronić dzieciom bawienia się z urządzeniem.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą się nagrzewać.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**



Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierającą: mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

! Do czyszczenia urzadzenia nigdy nie nalezy uzywac oczyszczaczy parowych lub wysokocisnieniowych.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywać płytę wilgotną gąbką i osuszać ją papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką. Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie ostygnie, tak aby resztki żywności nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej - specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych - nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je usunąć przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: jego niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

Rama ze stali nierdzewnej (tylko w modelach z ramka)
Na stali nierdzewnej moga powstac plamy w przypadku pozostawienia na jej powierzchni przez dluzszy czas bardzo twardej wody lub w przypadku stosowania srodków czystosci zawierajacych fosfor.
Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć płytę po umyciu. W przypadku rozlania wody, należy ją jak najszybciej dokładnie wytrzeć.

! Niektóre płyty grzejne mają ramkę aluminiową, która jest podobna do ramki ze stali nierdzewnej. Nie należy stosować produktów do mycia i odtłuszczania innych niż przeznaczone do aluminium.

Demontaż płyty

W razie konieczności zdemontowania płyty grzejnej:
1. odkręcić śruby przy pomocy których sprężyny centrujące są przymocowane do boków płyty;
2. poluzować śruby uchwytów mocujących w rogach;
3. wyjąć płytę grzejną z mebla.

! Odradza się ingerencję w wewnętrzne mechanizmy urządzenia z zamiarem dokonania naprawy. W przypadku awarii skontaktować się z Serwisem.

Opis techniczny modeli

System indukcyjny to procedura najszybszego gotowania jakie w ogóle istnieje. W odróżnieniu od tradycyjnalnych płyt grzejnych, to nie strefa gotowania się rozgrzewa: Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio wewnątrz garnka, którego dno ma być wykonane koniecznie z materiału ferromagnetycznego.

Legenda:
I = pole grzejne indukcyjne proste
B = booster: Pole grzejne może być doładowane do 3000 W.
* = moc maksymalna jest ograniczona do momentu do którego będzie uaktywniony booster dla tylnego pola grzejnego *(patrz Uruchomienie i użytkowanie).*

Płyty grzejne	**TIS 633 T L**
Pola grzejne	**Moc (in W)**
Tylne lewe	I 1400 – B 2000* – 600 jeśli Przednie Lewe*
Tylne prawe	I 3000 – B 4000
Przednie lewe	I 2200 – B 3000* - 1600 jeśli Tylne Lewe*
Moc całkowita	7600

Монтаж

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

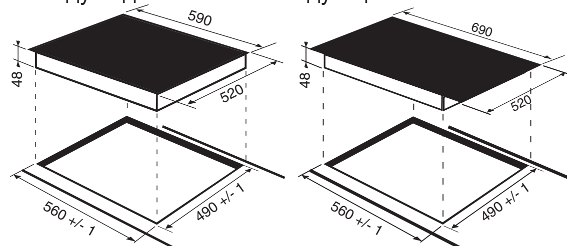
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).
! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

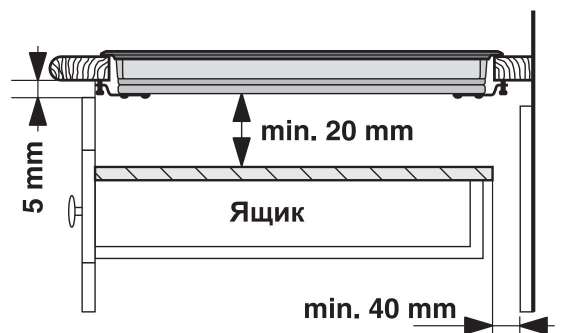
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: при необходимости установите между варочной панелью и посудомоечной машиной герметичную разделительную вставку;
- в зависимости от модели варочной панели, которую вы устанавливаете (*см. схемы)*, размеры ниши в кухонном модуле должны быть следующими:

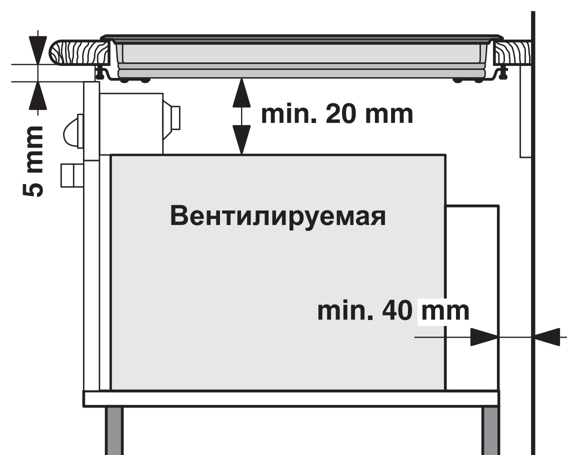


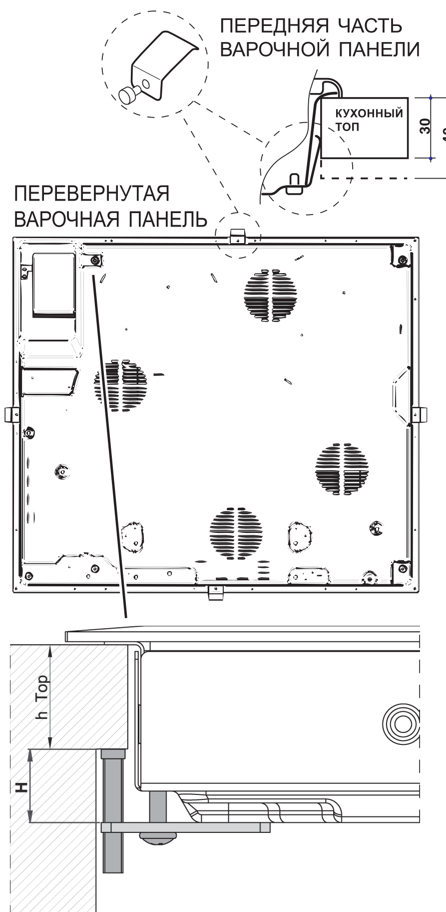
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностеи варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от заднеи стенки или от любои вертикальнои поверхности;
- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочной панели.







RS

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровнои поверхности.
Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочнои панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 30 мм: длина винта 23 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 13 мм;

Порядок крепления изделия:
1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочнои панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняите и слегка нажмите в центр вплодь до идеального прилегания варочнои панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелеи с боковыми профилями: вставив варочную панели в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждыи со своим штифтом) по нижнему периметру варочнои панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонныи модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочнои панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание.
Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
220-240В 1+N ~ 50 Гц	⏚ N L	⏚: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L: коричневый вместе с черным

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
• 400В - 2+N ~ 50 Гц
• 220-240В 3 ~ 50 Гц
• 400V 3 - N ~ 50 Гц
• 400В - 2+2N ~ 50 Гц
Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400В -2 +N ~ 50 Гц 220-240В 3 ~ 50 Гц 400V 3-N~ 50 Гц	⏚ N L1 L2	⏚: желто-зеленый, N: 2 синий провода вместе на L1: черный L2: коричневый
400В -2 +2N ~ 50 Гц	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: желто-зеленый; N1: синий N2: синий L1: черный L2: коричневый

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрическои сетью многополярныи разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.
Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть расчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяите состояние сетевого кабеля и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.
! Категорически запрещается отсоединять и не заменять сетевой кабель. В случае отсоединения или замены сетевого кабеля гарантия на изделие аннулируется, равно как и маркировка ЕС. Компания INDESIT снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи или ущерб, вызванный отсоединением или заменой оригинального сетевого кабеля. Допускается замена только на оригинальный сетевой кабель, выполняемая техником, уполномоченным Компанией INDESIT.

Включение и эксплуатация

Scholtès

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.
Нормальный шумовой уровень варочной панели:

- **Гудение:** вызвано вибрацией металлических элементов, из которых состоит индуктор, и кастрюли, образуя электромагнитное поле, необходимое для нагрева. Оно увеличивается по мере повышения мощности индуктора.
- **Легкий свист:** слышен в случае помещения на варочную зону пустой кастрюли. Свист пропадает, как только в кастрюлю будут положены продукты или налита жидкость.
- **Потрескивание:** этот звук образуется вибрацией материала, из которого изготовлено дно кастрюли, пронизываемого паразитным током, создаваемым электромагнитным полем (индукцией). Потрескивание может быть более или менее сильным в зависимости от материала, из которого изготовлено дно кастрюли, и сокращается в случае кастрюли большого размера.
- **Сильный свист:** слышен при одновременной работе двух индукторов, расположенных по одной вертикали, при максимальной мощности и/или когда на большем индукторе включена функция вольтодобавочного устройства, а другой является саморегулируемым. Свист сокращается при понижении мощности саморегулируемого индуктора. Особенно он слышен, когда дно кастрюли изготовлено из солев разных сплавов.
- **Шум вентилятора:** для исправной работы варочной панели и для защиты электронной части от возможного перегрева необходимо включать вентилятор. Вентилятор работает с максимальной мощностью, когда большой индуктор включен на максимальную мощность,или когда включено вольтодобавочное устройство. Во всех остальных случаях вентилятор работает со средней мощностью в зависимости от отмечаемой температуры. Кроме того вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если ее температура остается высокой.

Перечисленные выше шумы присущи индукционной технологии и не обязательно означают неисправности в работе изделия.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку ⏽ примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Для включения варочной зоны выберите кнопку этой зоны и задайте нужную мощность, нажав на slider и проведя пальцем вправо для увеличения мощности или влево для уменьшения мощности.

Можно также нажать непосредственно кнопки мин./сред./макс. для выбора заданного уровня мощности: мин. (1) / сред. (8) / макс. (16), и для выключения варочной панели, как описано ниже.

Функция МАКС./СРЕД./МИН.

При помощи кнопки СРЕД. варочная зона включается на среднем уровне мощности 8.
При помощи кнопки МИН. варочная зона включается на минимальном уровне мощности 1.
При помощи кнопки МАКС.варочная зона включается на максимальном уровне мощности 16.

Вольтодобавочное устройство booster*

Для ускорения нагрева некоторых варочных зон можно включить вольтодобавочное устройство при помощи кнопки (Medium). Загорается индикатор на кнопке. Эта функция добавляет мощности до 2000 Вт или 3000 Вт в зависимости от размера данной варочной зоны. Вольтодобавочное устройство автоматически отключается через 4 минуты. До тех пор, пока будет включено вольтодобавочная функция одной из варочных зон, соответствующая передняя или задняя варочная зона будет работать с сокращенной мощностью (например, если включено вольтодобавочное устройство левой задней варочной зоны, понижается мощность левой передней варочной зоны). Более подробные разъяснения смотрите в *Техническом описании моделей.*

Выключение варочных зон

Для выключения варочной зоны выберите кнопку этой зоны, проведите по slider влево для возврата к уровню мощности 0 или нажмите непосредственно кнопку Off на slider control.
! При первом нажиме на slider раздается короткий звуковой сигнал, подтверждающий нажим. Если и только если уровень мощности изменяется, когда slider освобождается, раздается еще один короткий звуковой сигнал.
! Индикаторы выбора варочной зоны загораются на время регуляции мощности (10 секунд), в процессе которой slider (или кнопки мин./сред./макс.)* регулируют мощность выбранной варочной зоны.

* Имеется только в некоторых моделях.

RS

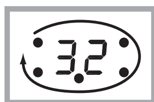
Программирование продолжительности приготовления

! Длительное нажатие кнопок – и + позволяет быстро сменять минуты таймера.
! Можно одновременно настроить все варочные зоны на приготовление от 1 до 99 минут.

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующеи кнопки выбора.
2. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.
3. Нажать кнопку. Мигает индикатор, соответствующий выбранной зоне.
4. Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок – и +.
5. Подтвердить настройки при помощи кнопки, или переключение происходит автоматически через 10 секунды.

Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается.
Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон



В случае программирования одной или нескольких варочных зон на дисплее показывается отсчет времени варочной зоны, на которой приготовление ближе всего к завершению, с указанием ее положения соответствующим мигающим индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон остаются включенными.
Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных варочных зон нажмите несколько раз кнопку: на дисплее последовательно и по часовои стрелке будет показано время всех запрограммированных варочных зон, начиная с левои передней.

Изменение программирования

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока не будет показано время варочнои зоны, которое требуется изменить.
2. При помощи кнопок – и + задаите новую продожительность.
3. Подтвердите настроику при помощи кнопки.

Для отмены программирования выполните описанные выше операции. В пункте 2 нажмите кнопку –: продолжительность станет постепенно убывать вплоть до выключения 0. Программирование будет обнулено, и дисплеи выидет из режима программирования.

Таймер

Варочная панель должна быть включена.
Таимер служит для настроики продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования до тех пор, пока не загорится индикатор таимера.
2. Настроите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок – и +.
3. Подтвердите настроику при помощи кнопки.

Обратныи отсчет таимера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковои сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочнои панели можно заблокировать ее управления во избежание случаиного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.).

При помощи кнопки управления блокируются, и индикатор над этои кнопкои загорается.
Для разблокировки управлении (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

При нажатии кнопки изделие выключается, не обращайте внимание на сенсор наличия кастрюль. Если управления варочнои панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторого включения варочнои панели. Для повторого включения варочнои панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

Можно задать демонстрационныи режим, в котором панель управлении работает как обычно (включая кнопки программирования), но нагревательные элементы не включаются. Для перехода в режим «демо» варочная панель должна быть включена, а все варочные зоны выключены:

- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки – и + в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор

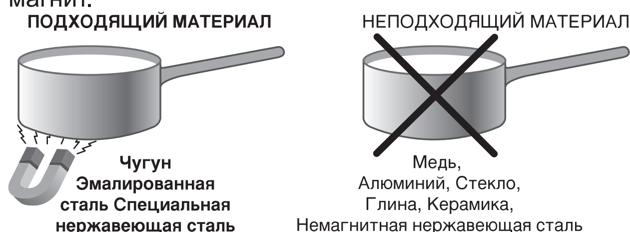
БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки − и + и нажмите кнопку ⌚;
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме “demo”.

Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

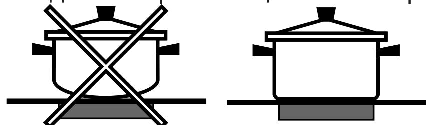
Практические советы по эксплуатации изделия

! Используите посуду из материала, подходящего для индукционного нагревания (ферромагнитныи материал).

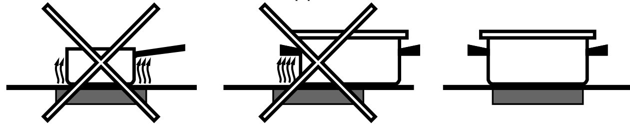
Рекомендуется использовать посуду из: чугуна, эмалированнои стали или специальнои стали для индукционного нагревания. Для проверки пригодности посуды достаточно использовать магнит.



Кроме того для больше эффективности варочнои панели следует:
- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемои посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочнои зоне и для долгого срока службы как варочнои панели, так и самои посуды.
- Не следует использовать на данной варочнои панели посуду, использованную на газовых конфорках. концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочнои зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на неи посуды с размерами, соответствующими даннои конфорке. Мигающий дисплей мощности может означать:
- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется F с мигающим кодом.
Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварииного отключения на дисплее появляется «**0**».
Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 7 часов работы, передняя левая через 9 с половиной часов.

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:
- какои-либо предмет (посуда, столовыи прибор и т.д.) находится в зоне управлении более 10 секунд.
- утечка жидкости на зону управлении;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковои сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковои сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковои сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	13-14-15-16	Приготовление под давлением Скороварка	Фритюр
		Бифштексы	Варка
Приготовление на среднем огне	10-12	Блины	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
Приготовление на умеренном огне	8-9	Быстрое загустени (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
	6-7	Постепенное загустение (густые соусы)	
	4-5	Приготовление на пару	Продолжение приготовление в скороварке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	2-3	Приготовление на малом огне (рагу)	Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	1	Шоколадный соус	Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

Scholtès

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

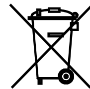
CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского Сообщества:

- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытои. Встраиваемая варочная панель требует эффективнои вентлияции для охлаждения электронных компонентов.
! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральнои машинои (вибрации). Зазор, необходимыи для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используите варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устоичива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегаите касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочнои панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокои в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочнои панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминии или изделия из сахара. Обращаите особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячеи или теплои поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детеи) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:** Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам.
  Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE). Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам.
  Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона.
  Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам.
  Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживани и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнении используите специальныи скребок. Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочнои панели мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)

На поверхности из нержавеющеи стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздеиствовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случаиного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевои рамкои, похожеи на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используите средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:
1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращаитесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей



RS

Система индукционного нагревания является самой быстрой из существующих технологий нагрева. В отличие от традициональных конфорок нагрев производится не конфоркой: тепло выделяется непосредственно внутри посуды, которая обязательно должна быть из ферромагнитного материала.

Условные обозначения:
I = простая индукционная варочная
B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание 3000 Вт
* = максимальная мощность будет ограничена до тех пор, пока включено вольтодобавочное устройство соответствующей задней индукционной варочной зоны *(см. Включение и эксплуатация).*

Модели варочных панелей	**TIS 633 T L**
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**
Задняя левая	I 1400 – B 2000* – 600 если Передняя Левая*
Задняя правая	I 3000 – B 4000
Передняя левая	I 2200 – B 3000* – 1600 если Задняя Левая*
Общая мощность	7600

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка: Торговый знак изготовителя:	Scholtès
Модель:	TIS633 T L
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
АЮ 77	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96CEE с последующими изменениями
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1